



Dreierlei vom gefüllten Ei

🕒 30–45 Min   

Zubereitung

- 1 Schäle und halbiere die hart gekochten Eier.
- 2 Für die Avocadofüllung: halbiere die Avocado und zerdrücke sie fein mit einer Gabel. Verfeinere sie mit etwas Salz und Pfeffer und einem Spritzer frischem Zitronensaft. Vermische alles gut miteinander.
- 3 Für die Kräuterfüllung: Mische 75 g Crème fraîche mit einem TL Petersilie, 1/2 TL Liebstöckel und 1/2 TL Knoblauchgranulat und verfeinere mit Salz und Pfeffer.
- 4 Für die Curry-Senf-Füllung: Mische 75 g Crème fraîche mit dem Senf, 1/2 TL Curry Powder und 1TL Olivenöl.
- 5 Nun die Dotter herausheben, auf die Füllung aufteilen und darunter mischen, oder anderweitig verwenden. Abschließend die Füllungen jeweils in einen Dessiersack geben und die Eihälften damit füllen.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|---------|----------------------------|
| 6 | Eier |
| 150 g | Crème fraîche |
| 1 Stk. | Avocado |
| 1 Stk. | Zitrone |
| 1 TL | ♦ Petersilie geschnitten |
| 0.5 TL | ♦ Liebstöckel gerebelt |
| 0.5 TL | ♦ Knoblauch granuliert |
| 5 g | Estragonsenf |
| | Olivenöl |
| 1 Prise | ♦ Curry Powder |
| 1 Prise | ♦ Meersalz jodiert grob |
| 1 Prise | ♦ Pfeffer schwarz gemahlen |

