



# 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

