



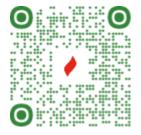
Zutaten für 2 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

Eier 150 g Crème fraîche 1 Stk. Avocado Zitrone 1 Stk. 1 TL Petersilie geschnitten 0.5 TL 0.5 TL Estragonsenf 5 g Olivenöl 1 Prise

gemahlen

Meersalz jodiert grobPfeffer schwarz



1 Prise

1 Prise

Dreierlei vom gefüllten Ei

Ō 30-45 Min ワワワ

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.
- 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.