

Gefüllte Eier

20—25 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Dann die Eier hinzufügen und acht Minuten lang kochen. Die gekochten Eier in eine Schüssel mit Eiswasser geben und fünf Minuten stehen lassen.
2. Nun die Eier schälen und halbieren. Die Eigelbe herausnehmen und mit Frischkäse, Mayonnaise, Sauerrahm und italienischen Kräutern von Kotányi vermengen.
3. Im letzten Schritt die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Eier belegen. Die Eier mit Dille und Kotányi-Kräutern garnieren und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Eier
1 EL	Frischkäse
2 EL	Mayonnaise
1 EL	Sauerrahm
1 TL	Italienische Kräuter
1 Prise	Meersalz jodiert grob