

GEFÜLLTE EIER

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 8 Eier
- 3 EL Creme Fraîche
- 1 EL Dijonsenf
- 2 EL Zitronensaft
- Pfeffer
- Salz
- Curry

zum Dekorieren:

- Oliven

Zubereitung:

Die Eier hart kochen, abschrecken, schälen und längs halbieren. Das Eigelb herauslösen, passieren und mit Creme Fraîche, Senf, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Currypulver gut vermengen. Die Masse in einen Dressiersack füllen und auf die Eiweißhälften dressieren. Mit halbierten Oliven garniert anrichten.