

Eins für dich, zwei für mich! Dreierlei gefüllte Eier

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Eier

12 Eier
1 1/2 Esslöffel Dijon Senf
2 Teelöffel Weißweinessig
Salz, Pfeffer
120 g Mayonnaise

Für die Kresseier

1/4 Kästchen Kresse
1 Teelöffel Meerrettich

Für die Oliven-Knoblauch-Eier

30 g schwarze Oliven
1 Knoblauchzehe

Für die Lachs-Eier mit Radieschen

30 g geräucherter Lachs
2 Radieschen

Besonderes Zubehör

Spritzbeutel

Von Wegen verstaubter Party-Snack! Gefüllte Eier mit Kresse, Oliven, Knoblauch, Lachs und Radieschen verhelfen dem Klassiker zu einem gelungenen Auftritt auf deinem Brunchbuffet. Und damit deine Eier perfekt

werden, gebe ich dir ein paar kleine Tricks für das Eierkochen. Aber damit es nicht nur bei einem Eierfrühstück bleibt, machen diese Frühstücksideen deinen Brunch perfekt.

- 1 -

Wasser in einem Topf erhitzen und Eier 10-12 Minuten hart kochen, kalt abschrecken und pellen.

- 2 -

Für die Füllung Eier halbieren, Eigelb auslöffeln und mit Mayonnaise, Weißweinessig und Senf zu einer glatten Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in drei Teile teilen. Eiweißhälften beiseitestellen.

- 3 -

Für die Kresseier Kresse fein hacken und mit Meerrettich unter die erste Eigelb-Masse mischen.

- 4 -

Für die Oliven-Knoblauch-Eier Knoblauch schälen und mit Oliven ganz fein hacken, unter die zweite Eigelb-Masse mischen.

- 5 -

Für die Lachs-Eier geräucherten Lachs fein hacken. Radieschen waschen, Blätter entfernen und ebenfalls hacken. Lachs und Radieschen mit der dritten Eigelb-Masse vermischen.

- 6 -

Eigelb-Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die ausgehöhlten Eierhälften spritzen.