

## gefüllte Eier

Das Rezept ist für **8** Personen  
berechnet

Mise au place ca. **0.30** Minuten

Kochzeit ca. **0.05** Minuten



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

### gefüllte Eier

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
4	Stk.	Eier	<b>Avocado-Eier</b> hart gekochte Eier längs halbieren, Eigelbe sorgfältig herauslösen. Eigelbe und Avocado mit einer Gabel zerdrücken.
1	Stk.	Avocado	Wasabipaste und
1	TL	Wasabipaste	Salz und
1/2	TL	Salz	Limettensaft, daruntermischen. Masse mit Teelöffeln in die Eihälften füllen.
2	TL	Limettensaft	
4	Stk.	Eier	<b>Kapern-Eier</b> hart gekochte Eier längs halbieren. Eigelbe sorgfältig herauslösen. Eigelbe mit Gabel zerdrücken.
1	EL	Kapern	Kapern mit
1	TL	Senf	Senf und
4	EL	Crème fraîche	Crème fraîche, darunter mischen. Masse mithilfe von zwei Teelöffeln in die Eihälften füllen und mit Kapern garnieren
4	Stk.	Eier	<b>Hüttenkäse-Eier</b> hart gekochte Eier längs halbieren. Eigelbe sorgfältig herauslösen. Eigelbe mit Gabel zerdrücken.
4	EL	Hüttenkäse	Hüttenkäse,
2	EL	Schnittlauch	Schnittlauch fein geschnitten und mit
40	gr	Bündnerfleisch	in feine Streifen geschnittenem Bündnerfleisch darunter mischen. Masse mithilfe von zwei Teelöffeln in die Eihälften füllen und mit Bündnerfleisch-streifen garnieren