



Gefüllte Eier mit Mayonnaisesauce

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schnittlauch, frisch	20 g
Eier	8 St.
Bärlauch	15 g
Mayonnaise	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Bauernbrot	4 Scheiben

Zubereitung

 Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. In einem Topf Wasser aufkochen und Eier darin ca. 8 Min. garen. Eier abschrecken, pellen und halbieren.
2. Eigelb vorsichtig lösen und in einen hohen Becher geben. Bärlauch waschen und trocken schütteln, mit der Mayonnaise zum Eigelb geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Mayonnaisesauce mithilfe eines Löffels in die Eihälften geben. Gefüllte Eier mit Mayonnaisesauce mit Schnittlauch garniert auf einem Teller anrichten und mit Bauernbrot servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	429 kcal		
Kohlenhydrate	35 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	19 g	Fette	23 g