



Gefüllte Eier mit Räucherlachs

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	8 St.
Räucherlachs	150 g
Crème fraîche	50 g
Sahnemeerrettich	1 EL
Senf	1 TL
Dill, frisch	5 g
Bio Zitronen	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Eier anpieksen, in das kochende Wasser geben und ca. 7–8 Min. kochen. Eier anschließend abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.
2. Die Eier pellen und längs halbieren. Die Eigelbe herauslösen und in eine Schüssel geben. 100 g Räucherlachs fein hacken und mit Crème fraîche, Sahnemeerrettich und Senf zum Eigelb in die Schüssel geben. Dill waschen, trocken schütteln, einige Zweige zum Garnieren beiseitelegen, restliche Zweige fein hacken und zu den anderen Zutaten geben. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, quer durchschneiden und eine Hälfte auspressen. Die Zutaten der Schüssel mit dem Handrührgerät mit Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
3. Die Lachscreme in einen Spritzbeutel füllen und in die Eiweiß-Hälften füllen. Übrigen Räucherlachs in schmale Streifen schneiden. Übrige Zitronenhälfte in Spalten schneiden. Gefüllte Eier mit Lachsstreifen, restlichem Dill und Zitronenspalten garnieren. Restliche Creme aus dem Spritzbeutel dazu servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	236 kcal
Kohlenhydrate	5 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g