



Gefüllte Eier mit Schinken

Zeit gesamt
20minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	8 St.
Schwarzwälder Schinken	50 g
Frischkäse, natur	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Kressebeet	1 St.
Roggenbrot	4 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Die Eier darin ca. 10 Min. hart kochen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.
2. Schinken sehr fein würfeln. Eier halbieren und Eigelb entfernen.
3. In einer Schüssel Eigelb, Schinken und Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schinkenmasse in einen Spritzbeutel füllen und die Eierhälften damit füllen. Gefüllte Eier mit Schinken mit Kresse garnieren und mit Brot servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	351 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	15 g