



Gefüllte Eier.

 **15 Min.**  **20 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für: Portion(en) Zubereitung:

Ei(er) (z.B. RespEGGt Eier)
Halm(e) Schnittlauch
kleine Kapern (z.B. Orto Mio)
TL Honig-Senf-Dressing (z.B. Penny Ready)
TL Delikatess Mayonnaise
Salz & Pfeffer
Scheibe(n) American Sandwich Vollkorn (z.B. Mike Mitchell's)

- 1** Zuerst gibst du die Eier mit reichlich kaltem Wasser in einen Topf und kochst sie ca. 10 Min. – dann sollten sie hart sein. Damit die Eier nicht aufplatzen, solltest du sie zuvor mit einer kleinen Nadel an der unteren, flachen Seite anstechen.
- 2** Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- 3** Wenn die Eier soweit sind, nimmst du sie aus dem Topf und schreckst sie mit kaltem Wasser ab. Nun kannst du sie pellen, der Länge nach halbieren und das Eigelb vorsichtig mit einem Teelöffel in einen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren oder einen Standmixer verwenden.
- 4** Kapern, Honig-Senf-Dressing und Mayo gesellen sich zum Eigelb und ab geht die Post! Alles zu einer würzigen Paste verarbeiten. Ist sie zu fest, dann gib einen kleinen Schuss Wasser dazu.
- 5** Rühre noch schnell den gehackten Schnittlauch unter die Masse und schmecke mit Salz und Pfeffer ab. Du kannst deine Füllung einfach mit Hilfe von zwei Teelöffeln in die ausgehöhlten Eierhälften geben oder aber du verwendest dafür einen Spritzbeutel mit Tülle. Ganz cool sieht es aus, wenn du Bällchen mit einem Eisportionierer kugelrund formst. Auf jede Eihälfte kannst du zum Schluss einen halben Schnittlauchhalm legen – etwas Deko kann ja nicht schaden.
- 6** Sandwichbrot toasten, in 4 Mini-Dreiecke schneiden und zu den Eiern anbieten.