

# Frühlingseier



Rezept: Helga Sautter-Schöll, Landratsamt Göppingen

Zutaten	Zubereitung
8 hartgekochte Eier	Die Eier schälen, längs halbieren und die Eigelbe mit einem Teelöffel vorsichtig herausheben.
4 EL gehackte Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel, Sauerampfer, Kerbel, Dill	Die Kräuter waschen, trockentupfen und kleinschneiden
1 TL Senf 2 TL Essig 1 EL Pflanzenöl Salz 1 Prise Zucker etwas Sojasoße etwas Kräutersalz	Die Eigelbe und alle weiteren Zutaten mit einer Gabel zu einer Masse vermengen und abschmecken
	Die Kräutermasse in einen Spritzbeutel füllen und in die Eiweißhälften spritzen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, g = Gramm, ml = Milliliter, Msp. = Messerspitze, Pr = Prise

**TIPP:** Dazu passen auch einige Tropfen Worcestersoße. Die Kräutermischung kann je nach Geschmack auch anders zusammengestellt und nach Belieben in den Mengen gewichtet werden.

