

Frühlingseier



LANDKREIS
GÖPPINGEN

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.

