

## GEFÜLLTE EIER VON GERTI SELKER



Mahlzeit

## Zutaten

- 5 Eier
- 1 EL Mayonnaise
- 100 g Topfen
- 2 EL Essigurkerlessig
- 1 EL scharfer Senf
- Salz, Pfeffer
- grüner Salat
- Kürbiskernöl
- gehackte, geröstete Kürbiskerne



## Zubereitung

Die Eier 8 Minuten kochen, abschrecken und erkalten lassen. Anschließend die Eier schälen, halbieren und die Dotter rausnehmen.

Die Dotter gemeinsam mit der Mayonnaise, dem Topfen, Essiggurkerlessig, scharfen Senf sowie Salz und Pfeffer vermischen bzw. mixen.

Die Dottermasse in einen Spritzsack geben und die halbierten Eier damit füllen. Auf grünem Salat mit Kürbiskernöl und den Kürbiskernen anrichten.

### Tipp

Wenn die Eier schon ein paar Tage alt sind, lassen sie sich im hartgekochten Zustand besser schälen.

Wenn Fülle übrig bleiben sollte, kann man sie mit Frischkäse mischen und schon hat man einen Eiaufstrich.