

Gefüllte Eier

Die gefüllten Eier überzeugen durch die delikat-würzige Füllung und sind ideal für jedes Buffet! Auch als Beilage zu Fondue, Raclette oder einfach zum Abendbrot sind die gefüllten Eier ebenfalls eine schmackhafte Beilage ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 12 Stück

6 Eier, hartgekocht

60g glutenfreie Mayonnaise oder Salatcreme (ggf. laktosefrei)

1 EL mittelscharfen Senf

30g geräucherten Schinken

Salz, Pfeffer

Zur Dekoration:

Kapern, Schnittlauchröllchen, Currypulver

1. Die Eier pellen, halbieren, Eigelbe in eine Schüssel geben und die Eiweißhälften auf eine Platte legen.
2. Mayonaise und Senf zum Eigelb geben und alles zu einer gleichmäßigen Masse pürrieren.
3. Schinken sehr, sehr fein schneiden und unter die Eigelbmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Je einen guten Teelöffel der Eigelbfüllung in die Ei-Hälften geben und nach Wunsch dekorieren.

Milchfrei – Tipp: Auf milchfreie Mayonnaise oder Salatcreme zurückgreifen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind

entsprechende Produkte zu finden.



