

REZEPT Gefüllte Eier mit Thunfischcreme

Zutaten für 10 Eier Hälften

(und etwas mehr für Aufstrich aufs Brot)

5 hart gekochte Eier
1 Dose Thunfisch
125g Creme fraiche
1 EL Kapern
1 EL scharfer Senf
Salz, Pfeffer

Und so geht's:

1. Gekochte Eier schälen und halbieren. Den Dotter vorsichtig entfernen und in eine Schüssel geben.
2. Die Flüssigkeit vom Thunfisch aus der Dose abtropfen lassen, dann den Thunfisch in die Schüssel mit dem Dotter geben.
3. Restlichen Zutaten ebenfalls dazu geben und mit einem Pürierstab cremig mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Thunfisch Creme in die Eier Hälften füllen und garnieren. FERTIG!

Es bleibt etwa ein Drittel der Thunfisch Creme übrig, die sehr lecker auf ein frisches Brot schmeckt :)

