

Nah&Frisch

Professional

Eiaufstrich

Vorspeise

Brot&Gebäck

Eier

Fingerfood

Hausmannskost

Jause

Ostern

Picknik-Tipps

Restl-Essen

Schnelle Küche

Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ○ ○ ○ ○

Eier schälen die Dotter durch ein feines Sieb auf die Butter passieren. Senf, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und gut vermischen. Dann den Topfen und den Sauerrahm zufügen. Das gekochte Eikweiß fein hacken und zum Schluss gemeinsam mit viel Schnittlauch unter den Eiaufstrich rühren, abschmecken und servieren.



Zutaten

5 hartgekochte Eier

50 g weiche Butter

250 g Topfen

1-2 EL Sauerrahm

1 EL scharfen Senf

Salz, Pfeffer

Spritzer Zitronensaft

Schnittlauch