

Nah&Frisch

Professional

Gefüllte Eier

Vorspeise

Eier

Fingerfood

Ostern

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Eier schälen, der Länge nach halbieren und den Dotter herausnehmen. Die Dotter passieren und mit Crem Frâiche, Salz, Pfeffer, und den Zitronensaft vermischen. Die Masse mit einem Dressiersack in die Eihälften füllen und alle mit Paprika und Dille garnieren.



Zutaten 

4 hartgekochte Eier

4 Esslöffel Creme Frâiche

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

Paprikapulver

1 EL Dille