



**biomobilstark**



das Beste von Feld, Stall und Wiese

# Rezept

## der Woche

### Gefüllte Eier

**Zutaten**  
**für jeweils**  
**8 halbe Eier**

Grundmasse:  
4 Eier  
75 g Frischkäse

Paprika-Füllung  
1 kleine grüne Schote  
Zucker, Salz, Pfeffer

Tomatenfüllung  
250 g Tomaten  
Salz, Pfeffer

Meerrettichfüllung  
20 g frisch geriebener Meerrettich  
1 EL Sahne, Salz

Avocadofüllung  
1 große oder 2 kleine Avocados  
2 EL Zitronensaft  
1 EL Sahne, Salz, Pfeffer

Krabbenfüllung  
50 g Krabbenfleisch  
Zitronensaft  
2 EL Sahne, Salz, Pfeffer

#### Zubereitung

Bevor Sie die Eier füllen können, müssen Sie erst die Grundmasse zubereiten. Die wird dann nur variiert. Die fertigen Füllungen werden mit einem Spritzbeutel in die Eier gespritzt.

#### Grundmasse

Die Eier rund 10 Min. kochen, abschrecken und kühl werden lassen. Dann schälen, der Länge nach halbieren, Eigelb vorsichtig herausnehmen, durch ein kleines Sieb streichen und mit dem Frischkäse verrühren.

#### Paprikafüllung

Die Schote halbieren, entkernen, einen Streifen für die Deko abschneiden, häuten (im Backofen unter dem Grill rösten, bis die Haut fast schwarz geworden ist, dann abziehen). Das Paprikafleisch pürieren und unter die Grundmasse rühren, vorsichtig abschmecken. Eihälften füllen und garnieren.

#### Tomatenfüllung

Tomaten bis auf eine häuten und entkernen, das Fleisch pürieren und in einem Tuch ausdrücken. Rest wie oben

#### Meerrettichfüllung

Meerrettich mit der Grundmasse vermischen, Sahne unterrühren, abschmecken ...

#### Avocadofüllung

Avocado schälen, entkernen, aus dem Fleisch 8 Ringe schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Restliches Fruchtfleisch pürieren. Die Ringe auf die Eihälften legen, Füllung hineinspritzen.

#### Krabbenfüllung

Krabben mit Zitronensaft beträufeln, Grundmasse mit Sahne verrühren, salzen, pfeffern, Füllung in die Eihälften spritzen und mit den Krabben belegen.



Unser Shop: das Gelbe vom Ei!