

Gefüllte Eier

Zutaten:

10 hart gekochte Eier
Meerrettichbutter
Senfbutter
Kräuterbutter
Tomatenbutter
½ Salatgurke
1 B. Radieschen
2 Tomaten
3 Karotten
Salz, Pfeffer
1 El. Zitronensaft
1 Messerspitze Zucker
1 B. Dill

Mit Brot und Butter servieren
Getränkervorschlag: Bier, leichter Rotwein

Zubereitungszeit: 15 min

Zubereitung:

1. die hart gekochten Eier schälen, halbieren. Eigelb vorsichtig heraus lösen. Nach Grundrezept: Meerrettich, Senf-, Kräuter- und Tomatenbutter zubereiten und mit einem Spritzbeutel in die Ei hälften füllen.
2. Die gewaschene, ungeschälte Gurke und die geputzten Radieschen in Scheiben schneiden, Tomaten Achteln. Karotten zusätzlich mit Zitronensaft und Zucker würzen.
3. Auf einer Servierplatte die Salate anrichten, Ei hälften darauf setzen und mit Dill garnieren.

Tomatenbutter:

125g Butter/Margarine
½ Tl. Zucker
1 El. Tomatenmark
¼ Tl. Salz
½ Tl. Paprika
1 Prise Cayennepfeffer