



REZEPT

Gefüllte Bio-Wachteleier



ZUTATEN

8	Bio-Wachteleier
2-3 TL	Senf
4-5 TL	Mayonnaise
1 TL	Sonnenblumenöl
1 Prise	Salz
1 Msp.	Honig
2 EL	Schnittlauch, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

Bio-Wachteleier in siedendem Wasser hart kochen (3 Minuten), mit kaltem Wasser abschrecken und behutsam schälen.

Halbieren und die Eidotter mit einem kleinen Löffel (z. B. einem Espressolöffel) vorsichtig herausnehmen.

Dotter mit einer Gabel etwas zerdrücken und dann mit Senf, Mayonnaise, Salz und Honig gut verrühren. Fein geschnittenen Schnittlauch unterrühren. Mit Hilfe von zwei kleinen Löffeln in die Eihälften füllen. Vor dem Servieren noch ein wenig Schnittlauch darüberstreuen.



GEFÜLLTE BIO-WACHTELEIER

Weitere Rezepte unter
www.bio-wachtfarm.de