Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Eiaufstrich

Vorspeise Brot&Gebäck Eier Fingerfood Hausmannskost Jause Kinder 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 Eieraufstrich 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