Nah&Frisch



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 Fraîche, 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 Fraîche
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- Paprikapulver
- 1 EL Dille