



Gefüllte Eier

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 hartgekochte Eier
- 250g Champignons
- 4 Tomaten
- ½ Becher Joghurt nature
- 3EL Mayonnaise
- 1dl Bouillon
- 1Bund Schnittlauch
- Tabasco, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Champignons grob hacken, in der Bouillon 3–4 Minuten kochen, abtropfen und erkalten lassen.

Joghurt und Mayonnaise mit 2–3 Tropfen Tabasco gut verrühren. Den geschnittenen Schnittlauch daruntermischen. Die Hälfte der Sauce unter die Champignons mischen. Den Rest separat servieren.

Die Eier halbieren, die Eigelb herausheben, grob hacken. Den Champignon-Salat bergartig in die Eiweißhälften füllen und jedes Ei auf eine Tomatenscheibe plazieren. Das gehackte Eigelb darüberstreuen.

Servieren: Mit Salat und frischen Brötchen.