



Gefüllte Eier mit Eigelb-Ricotta-Creme

Zutaten

10 Eier	2 EL Zitronensaft
125 g Ricotta	Salz
4 EL Rapsöl	Cayennepfeffer
2 TL Bio-Zitronenschale	20 Basilikumblättchen

Zubereitung

Einen Topf voll Wasser aufkochen.

Eier anpieksen und im kochenden Wasser 10 Minuten hart kochen. Abschrecken, pellen und vollständig abkühlen lassen.

Eier längs halbieren.

Eigelbe aus dem Eiweiß heben und in ein hohes Gefäß geben.

Ricotta, Öl und Zitronenschale zufügen und alles mit dem Schneidstab fein pürieren.

Mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer würzen.

Die Eigelb-Ricotta-Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in die Mulden der Eihälften spritzen.

Mit Cayennepfeffer bestreuen und mit den Basilikumblättchen belegt servieren.