



Gefüllte Super Bowl-Eier

Zutaten

10 Eier
2 EL Remoulade
2 EL Senf
Salz
Pfeffer
Schnittlauch

Zubereitung

Die Eier hart kochen und abkühlen lassen. Anschließend schälen, halbieren und das Eigelb vorsichtig aus dem Eiweiß lösen. Das Eigelb in einer Schüssel mit der Remoulade und dem Senf mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es gerne scharf mag kann noch Chiliflocken hinzugeben. Die Eierhälften mit der Eigelbmasse füllen.

Den Schnittlauch waschen und in kleine Streife schneiden. Auf jede Eierhälfte jeweils 2 Streifen längs und 3 Streifen quer legen und die Eier auf einer Platte servieren.