

GEFÜLLTE EIER MIT BÄRLAUCH DIJON SAUCE

- 6 Bioeier
 - 20g weiche Butter
 - 4TL **Bärlauch Dijon Sauce**
 - Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
 - 1 kleiner Blattsalat
-

Die Eier hart kochen, kalt abschrecken und abkühlen lassen.
Eier pellen und längs halbieren, das Eigelb entnehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Die Eiweißhälften ausspülen und umgedreht auf Küchentuch abtropfen lassen.
Nun die weiche Butter und **Bärlauch Dijon Sauce** zum Eigelb geben, mit dem Mixer schaumig rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Salat waschen, trockenschleudern und 12 schöne Blätter auf einer Platte verteilen, darauf jeweils eine Eihälfte legen.
Die Eimasse in einen Dressierbeutel mit etwas größerer Sterntülle füllen und in die Eihälften spritzen.