

Rezept

Kresse-Eier

Ein Rezept von Kresse-Eier, am 26.04.2024

Zutaten

4 Eier (Größe M)	2 Kästchen Gartenkresse (oder 150 g Brunnenkresse)
2 TL Crème fraîche	1 TL Dijon-Senf
1 Prise Chiliflocken	Salz
1 Bund Radieschen	2 EL Olivenöl
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in ca. 8 Min. hart kochen. Die Eier herausnehmen, pellen und halbieren. Die Eigelbe mit einem Löffel vorsichtig herauslösen. Die Kresse waschen, trocken schütteln und vom Beet schneiden.
2. Eigelbe, Crème fraîche, Senf und 2 EL Kresse mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Das Püree mit Chiliflocken und Salz würzen. Diese Masse mit einem Teelöffel in die Eierhälften füllen.
3. Die übrige Kresse auf einer Platte verteilen. Die Radieschen waschen, putzen, grob hacken und zwischen der Kresse verteilen. Mit Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und die Eierhälften darauf anrichten.