

Rezept

Sardellen-Kapern-Eier

Ein Rezept von Sardellen-Kapern-Eier, am 19.04.2024

Zutaten

4 Eier	10 Sardellenfilets in Öl
1 Bio-Zitrone	2-3 EL Kapern (aus dem Glas)
1/2 Bund Petersilie	1 EL Dijon-Senf
1 EL Dijon-Senf	2 EL Doppelrahmfrischkäse
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Eier hart kochen, abkühlen und pellen. Sardellen abtropfen lassen, trocken tupfen und fein hacken. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und 1 TL Schale abreiben. Kapern abbrausen und trocken tupfen. 8 Kapern beiseitelegen, den Rest hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, hacken.
2. Eier längs halbieren. Eigelbe herauslösen und durch ein feines Sieb streichen, mit Senf, Mayonnaise und Frischkäse verrühren. Petersilie und Sardellen unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Die Masse in die Hälften füllen, einige Kapern darauflegen. Dazu passt Landbrot.