

Rezept

Türkisch gefüllte Eier

Ein Rezept von Türkisch gefüllte Eier, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|-----------------------------------|--|
| 5 Eier | 100 g Feta-Schafkäse (beyaz peynir) |
| ½ Bund glatte Petersilie | ¼-½ Bund Dill |
| Salz | schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen |
| ½ l Sonnenblumenöl zum Frittieren | 1 Romana-Salatherz |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. 4 Eier 10-12 Min. hart kochen. Die Eier in kaltes Wasser legen, bis sie richtig erkaltet sind und abpellen. Die Eier der Länge nach halbieren und die Dotter vorsichtig herausnehmen.
2. Eigelb und Käse in eine Schüssel geben. Die Kräuter waschen, trockenschütteln, die Blättchen fein hacken und dazugeben. Alles mit der Gabel fein zerdrücken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Das Öl erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzspieß oder Holzkochlöffelstiel Bläschen aufsteigen. Inzwischen die Käsemischung in die Eihälften füllen und vorsichtig festdrücken, die restliche Füllung darauf häufen und mit der Innenseite eines Esslöffels zu einer Wölbung festdrücken.
4. Das übrige Ei verquirlen und die Eihälften vorsichtig darin wenden. Im Öl goldgelb ausbacken.
5. Das Salatherz auseinandernehmen, es werden 8-10 Blätter benötigt. Die Blätter waschen, trockenschütteln, die Eier darauf anrichten. Sie können warm oder kalt serviert werden, z. B. auch als Vorspeise.