



# GEFÜLLTE EIER



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Gelingsicher
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**10** Ei(er)

**100 g** Frischkäse

**0.5 TL** Estragonsenf

**4 EL** Olivenöl

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**2 Prise(n)** Cayennepfeffer

**2 Spritzer** Zitronensaft

## ZUM GARNIEREN

Speckwürfel, angebraten

Schnittlauch, fein geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Eier 10 Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und halbieren.
2. Eigelb herausnehmen und mit einer Teigkarte durch ein Sieb streichen.
3. QimiQ glatt rühren. Eigelb und die restlichen Zutaten dazumischen.
4. Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Eiweißhälften dressieren.
5. Mit Paprikawürfel, Schnittlauch und Kresse garnieren und servieren.