

Kuhre

*Einkaufen auf dem
Bauerhof*

Versunkene Eier

Zutaten (für 6 Personen)

- 12 hart gekochte Eier
- 1 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g fettarmer Joghurt
- 150 g saure Sahne
- 2 Esslöffel süßer Senf
- 2 Esslöffel heller Balsamicoessig
- Salz, Pfeffer, Zucker

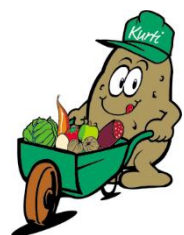
Zubereitung

Eier pellen, halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in eine flache Auflaufform setzen. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und pressen.

Joghurt mit saurer Sahne, Senf, Essig, Petersilie und Knoblauch verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Joghurtsoße über die Eier geben, etwa 2 Stunden ziehen lassen und kalt servieren.

Tip: Nach Wunsch mit frischen Kräutern und Croûtons garnieren.



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590