

Huevos rellenos de Bonito

Gefüllte Eier mit Bonito del Norte, Mayonnaise und Piparra

VORBEREITUNG
25 Minuten

ZUBEREITUNG
10 Minuten

ERGIBT
12 Eierhälften

ZUTATEN

- 6 Eier, Größe M
- 200 g Bonito del Norte, abgetropft
- 100 g Mayonnaise
- 2 eingelegte Piparras
- 2 EL Schnittlauch
- 1 EL Olivenöl Extra Virgen
- schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG IN 5 SCHRITTEN



1 Eier kochen

Eier 9-10 Minuten hart kochen, kalt abschrecken und schälen.



2 Halbieren

Eier längs halbieren und die Eigelbe vorsichtig herauslösen.



3 Füllung mischen

Eigelb mit Bonito, Mayonnaise, Piparra, Schnittlauch und Olivenöl verrühren.



4 Eier füllen

Die Bonito-Füllung mit Löffel oder Spritzbeutel in die Eiweißhälften setzen.



5 Kühl servieren

Mit Piparra und Schnittlauch vollenden und bis zum Servieren gut kühlen.

GOZATU-TIPP: Bonito gut abtropfen lassen. Die gefüllten Eier bis zum Servieren durchgehend kühlen; für empfindliche Personen pasteurisierte Mayonnaise verwenden.