



Verstecktes Ei 😊

Die Zutaten für das Faschierte sollen nur zur Information dienen, ihr könnt gerne euer gewohntes Rezept verwenden.

Ich habe folgende Zutaten verwendet:

- 4 Eier (hart gekocht)
- 300 g Faschiertes (kommt darauf an wie dick ihr eure Eier umwickelt)
- Zwiebel
- Knoblauch
- Majoran
- Salz
- Pfeffer
- Semmelbrösel
- Petersilie (fein gehackt)
- Senf
- einige Tropfen Tabascosauce

Öl zum Herausbacken und Semmelbrösel zum Wälzen

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls fein hacken. Das Faschierte mit dem Ei, den Gewürzen, den Semmelbröseln und der gehackten Petersilie gut vermischen.

Die harten Eier schälen und etwas in Mehl wenden, das Faschierte bleibt so besser haften.

Befeuchte nun deine Hände etwas und forme eine flache Scheibe auf deiner offenen Hand. Lege das Ei auf diese Scheibe und umhülle es mit dem Faschierten. Forme die faschierte Masse schön um das Ei.

Das faschierte Ei nun in Brösel wälzen und im erhitzten Öl langsam goldbraun braten.

Wenn die Eier eine schöne Farbe haben und das Faschierte durch ist, aus dem Öl nehmen und abtropfen lassen.

Faschiertes (verstecktes) Ei mit Salat servieren.

Guten Appetit wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at