



## Zweierlei gefüllte Eier

Ein Klassiker der nicht aus der Mode kommt und immer seinen Platz beim Osterbrunch findet.

Zutaten für 24 Stück

- 12 hart gekochte Eier Größe M
- Für die Curryfüllung:
  - 1 TL Mittelscharfer Senf
  - 3 EL Schmand
  - 1 EL Mayonnaise
  - 1 TL Kräutermischung "Boarisch Curry"
  - 2 Prisen "Alpensteinsalz"
  - 1 EL Schnittlauchröllchen
- Für die Lachsfüllung:
  - 80g Räucherlachs
  - 80g Frischkäse
  - 1 TL Kräutermischung "Vive la Provence"

Die Eier halbieren und vorsichtig das Eigelb herauslösen und auf 2 Schüsseln aufteilen. Für die Curryfüllung, die Eigelb mit einer Gabel zerdrücken, Mayonnaise, Schmand, Senf, "Boarisch Curry" und "Alpensteinsalz" miteinander vermengen. Zum Schluss noch die Schnittlauchröllchen unterheben und die Masse in 12 Eierhälften füllen.

Für die Lachsfüllung, den Lachs grob zerkleinern und zusammen mit dem Frischkäse und "Vive la Provence" zu dem Eigelb geben und mit einem Stabmixer pürieren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und in die 12 Eierhälften spritzen.

**Tipp:** Die gefüllten Eier mit Schnittlauch, Kresse, Petersilie usw. schön garnieren