

Mimosa-Eier

6	Eier
3 TL	Senf
2 EL	Sahne (Minus L)
3 TL	Mayonnaise
	Schnittlauch
	Salz

Die Eier hart kochen.

Eier pellen, halbieren und das Eigelb in eine Schüssel geben.

Eigelb mit Senf, Sahne und Mayonnaise zu einer glatten Masse verrühren. Schnittlauch hinzufügen. Bei Bedarf mit Salz abschmecken.

Mit einem Spritzbeutel die Eigelbmasse in die Eier zurückfüllen.