Frittierte und gefüllte Eier

Das Rezept von den frittierten und gefüllten Eiern ist ideal um Ostereier weiterzuverarbeiten. Mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern ist dieser Snack sehr variabel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 6 min

Gesamtzeit: 36 min

Zutaten

3 Stk.	Eier
Nach Belieben	Mehl (zum Panieren)
1 Stk.	Ei (zum Panieren)
Nach Belieben	Brösel (zum Panieren)
Nach Belieben	Mayonnaise
Nach Belieben	Senf
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer
Nach Belieben	Chiliflocken
Nach Belieben	Schnittlauch (für die Dekoration)

Zubereitung

1. Für die **frittierten und gefüllten Eier**, die Eier in einen Topf geben und wie gewohnt hart kochen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

2. Nun die Eier Schälen, längs halbieren und vorsichtig die Eigelbe herausnehmen.

3. Diese in eine Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken und (nach Geschmack) mit der Mayonnaise und dem Senf zu einer spritzfähigen Creme verrühren. Die Creme dann mit Salz, Pfeffer und dem Chili abschmecken und bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

4. Danach die Eiweiß-Hälften panieren. Dazu das Mehl, das Ei (verschlagen) und die Brösel separat in 3 kleine Schalen geben und anschließend die Eier erst in Mehl wälzen, dann im Ei

und schlußendlich in den Bröseln wälzen.

5. Als nächstes die panierten Eiweiße entweder in einer Pfanne schwimmend in Öl ausbacken, oder noch besser in einer Fritteuse goldbraun frittieren. Die frittierten Eier hinterher auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen und komplett auskühlen lassen.

6. Jetzt noch die Eigelb-Creme in einen Spritzbeutel füllen und in die Eier-Mulden dressieren. Letztendlich die fertigen Eier mit etwas Schnittlauch dekorieren und servieren.

Tipp

Zu den Eier schmeckt sehr gut ein frisches, gebuttertes Bauernbrot.