

## *Brotaufstrich mit Eiern*

*Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 20 Min.*

<i>Eier</i>	<i>2</i>	<i>in 12 Minuten hart kochen und abkühlen lassen. Inzwischen</i>
<i>Essiggurken, mittelgroß</i>	<i>2</i>	<i>sehr fein würfeln.</i>
<i>Sardellen (nach Belieben)</i>	<i>2</i>	<i>kalt abspülen und</i>
<i>Kapern</i>	<i>1 EL</i>	<i>abtropfen lassen.</i>
<i>Schalotte</i>	<i>1</i>	<i>schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Eier schälen, längs halbieren und</i>
		<i>das Eigelb mit einem Teelöffel herausnehmen. Eigelb mit einer Gabel</i>
		<i>zerdrücken und mit</i>
<i>Senf</i>	<i>1 TL</i>	<i>glattrühren.</i>
<i>Quark (40%)</i>	<i>125 g</i>	<i>und</i>
<i>Schmand</i>	<i>2 EL</i>	<i>unterrühren. Eiweiß fein würfeln, mit Essiggurke, Sardellen, Kapern,</i>
		<i>Schalotte und dem Eigelb vermengen. Mit</i>
<i>Salz</i>		<i>und</i>
<i>Pfeffer</i>		<i>abschmecken.</i>
<i>Paprika edelsüß</i>		<i>waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und kurz vor dem</i>
<i>Schnittlauch</i>	<i>¼ Bund</i>	<i>Servieren unter die Creme mengen.</i>

*Der ideale Begleiter*

[Chardonnay / Trocken](#)

