



Pfefferei auf Kressebett

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



- | | | |
|---------------|--|--|
| 4 | Eier hartgekocht (oder rohe Eier
12 Min. im heissen Wasser
kochen und im Kaltwasser ab-
schrecken | Die Eier schälen und längs halbieren.
Die Eigelbe herauslösen, in eine Schüssel
geben und mit einer Gabel möglichst fein
zerdrücken. |
| 50 gr. | Butter | Die Butter bei Zimmertemperatur weich
werden lassen. |
| 2 EL | Mayonnaise | Dann mit der Mayonnaise, dem Salz und dem
Cognac zu den Eigelben geben und alles gut
mischen. |
| 1 EL | Salz | |
| 1 EL | Cognac | |
| 1-2 EL | Eingelegter, grüner Pfeffer | Die Pfefferkörner in ein Teesieb geben und
unter warmem Wasser spülen, gut abtropfen
lassen.
Ein halber TL mit einer Gabel sehr fein zer-
drücken und unter die Füllung rühren. |
| | Kresse | Je zwei Eierhälften auf ein Kressebett legen.

Die Masse in einen Spritzsack füllen und in die
Eiweisshälften dressieren.
Die Eier mit mehr oder weniger grünen
Pfefferkörnern garnieren. |
| 2 | Scheiben Toastbrot | Toastbrotsciben nach dem Toasten
diagonal schneiden und zur Eihälfte legen. |