

Gefüllte Eier mit Kürbis Mayo



Zubereitung

Eier kochen: Die 12 Eier vorsichtig in einen grossen Topf legen. Wasser dazugeben. Die Eier sollen mit 3 cm Wasser bedeckt sein. Zum Kochen bringen. Die Hitze ausschalten und 10-12 Minuten stehen lassen.

Kürbis Mayonnaise zubereiten: In der Zwischenzeit die Mayonnaise mit dem Kürbispüree gut vermischen. Gekochte Eier unter fliessendem Kaltwasser schälen. Eier halbieren, die Eigelb herauslöffeln und in eine Schüssel geben.

Füllung zubereiten: Die herausgelösten Eigelbe mit einer Gabel zerdrücken, die restlichen Zutaten hinzufügen und alles gut mischen. Damit eine schön cremige Mischung entsteht, genügend Kürbis-Mayonnaise hinzugeben. Alles abschmecken. Die Eier füllen und kühl stellen.

Zutaten

- 12 extra grosse Eier
- 100 g gekochter oder gebratener Speck, grob gehackt
- 100 g Cheddar, sehr klein gewürfelt
- 100 g milde Zwiebel, sehr kleine gewürfelt
- 100 g Essig-Gurken, sehr klein gewürfelt

Kürbis Mayonnaise

- 100 g Mayonnaise, gekauft oder selbst gemacht
- 5 EL Kürbispüree, aus der Dose oder selbst gemacht

Garnitur

- Paprika
- 1 Bund Schnittlauch oder grossblättrige Petersilie, fein gehackt

Servieren: Mit Paprika und Schnittlauch oder glattblättriger Petersilie garnieren.