

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, den 05.04.2022**

**Gefüllte Eier mit Romana-Mayonnaise und Fleischsalat**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

6 Eier (Größe M)

**Für die Mayonnaise**

1 Eigelb (Größe M)

1 TL Senf, Dijon

0,5 Biozitronen 1 TL Saft

und etwas abgeriebene Schale davon

etwas Salz

etwas Pfeffer

250 ml Rapsöl oder Olivenöl

1 Romanasalatherz

**Für den Fleischsalat**

100 g Lyoner oder Bierschinken

40 g Essiggurken

0,5 Bund Dill



**Zubereitung:**

1. Eier anpieken und in kochendem Wasser ca. 8-10 Minuten hart kochen.
  2. Wasser abgießen, die Eier kalt abbrausen und schälen.
  3. Eier halbieren und die Eigelbe herauslösen. Die Hälfte davon fein hacken.
  4. **Für die Mayonnaise** Eigelbe, Senf, Zitronensaft und -schale, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Pürierstab mixen, dabei das Öl in einem dünnen Strahl zufügen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.
  5. **Romanasalat** putzen, abbrausen und in sehr feine Streifen schneiden.
  6. Die Hälfte der Mayonnaise mit den Salatstreifen mischen und würzen.
  7. **Für den Fleischsalat** Lyoner und Gurken in sehr feine Würfel schneiden.
  8. Die fein gehackten Eigelbe mit der übrigen Mayonnaise, Lyoner und Gurken mischen und abschmecken.
  9. Dill abbrausen, trockenschütteln und grob zerzupfen.
  9. Die Eihälften jeweils mit Romanasalat-Mayonnaise und Fleischsalat füllen.
  10. Die übrigen Eigelbe durch ein Sieb streichen und über die Romanasalat-Mayonnaise streuen.
- Die Eier mit dem Fleischsalat mit dem Dill garnieren. Alles anrichten und servieren.