

# Knusprige Eier mit grüner Kräutersauce

Zutaten | 4 Portionen

Für die Eier:

8	Eier
2 EL	Mehl
4 EL	Paniermehl
	Salz
1	Eigelb
	Öl zum Frittieren z.B. Sonnenblumenöl

Für die Kräutersauce:

2 Bund	frische Kräuter z.B.: Bärlauch, Petersilie, Schnittlauch oder eine fertige Mischung „Kräuter für Grüne Sauce“
1	Ei
200 g	Joghurt
1 TL	Senf
	Salz, Pfeffer
200 ml	Sonnenblumenöl

Zubereitungszeit: 40 Min.

## Zubereitung:

- Eier wachsw weich kochen, abschrecken und pellen.
- Für die knusprigen Eier das Paniermehl salzen. Dann die gekochten Eier nacheinander erst in Mehl, dann in Eigelb und anschließend in Paniermehl wälzen.
- Öl in einem Topf erhitzen, die panierten Eier in dem heißen Öl goldbraun frittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
- Für die Sauce die Kräuter waschen, trocken schütteln und grob hacken.
- In einem hohen Gefäß Ei, Joghurt, Senf, Salz und Pfeffer mit dem Pürierstab mixen. In einem dünnen Strahl das Öl eingießen und weitermixen, bis eine Mayonnaise entsteht. Die gehackten Kräuter dazugeben und alles fein pürieren.
- Die frittierten Eier mit der grünen Sauce auf Tellern anrichten.

## Tipp

Eier und grüne Sauce dekorativ in einem Glas anrichten und mit gehackten Gewürzgürkchen bestreue - ein perfekter Snack für den Oster-Brunch.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
307 kcal	29,4 g	3,2 g	8,1 g	47,5 mg