



ÜBERBACKENE EIER NACH SAINT GERMAIN

Zutaten:

6 Eier
1 kleine Dose Erbsen
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Eier hart kochen, dann längst halbieren. Den Dotter entfernen und zusammen mit den Erbsen pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Eihälften mit dem Püree füllen und mit etwas Butter bestreichen. Im Backofen (eventuell mit der Grillfunktion) kurz überkrusten lassen.