

## Gefüllte halbe Eier

### Zutaten für 4 Personen:

5 Eier

je eine Prise:

Salbei

Krauseminze (sparsam!)

Pfeffer

Salz

Safran

### Zum Überbacken:

2 Eier

2 EL Weinessig

2 EL Balsamessig

1 EL Honig

Pfeffer

Safran

Salz

### Zubereitung:

4 Eier hart kochen, abschrecken, schälen, der Länge nach halbieren, den Dotter herauslösen und mit den Kräutern und Gewürzen im Mixer zerkleinern. Zum Schluss das rohe Ei hinzufügen. Die Masse wieder in das halbierte Weiss der Eier füllen. Die Eierhälften in eine gefettete, feuerfeste Form setzen.

Zum Überbacken 2 rohe Eier, Essig, Honig, Pfeffer, Safran und wenig Salz miteinander verrühren und um die gefüllten Eier herum in die Form giessen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 10 Minuten backen, bis die Masse gestockt ist.

