

## Marmorierte Eier mit Bärlauchcreme



### Zutaten:

#### Zutaten für 4 Personen

- 8 Eier
- 3 EL schwarzer Tee oder Früchtetee
- 1 Bund Bärlauch
- Salz und Pfeffer
- 100 g Kuhmilchweichkäse nach Feta Art
- 150 g Frischkäse mit Kräutern
- 100 g Schmand
- 1 EL Senf
- 1 TL Honig
- 1 TL Apfelessig
- 25 g Butter



### Zubereitung

Die Eier in einem Topf mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze dann leicht simmernd 8 Minuten sanft köcheln lassen. Die Eier herausnehmen und die Schalen rundherum mit einem Löffel anschlagen. Drei Esslöffel Tee in das heiße Wasser geben und die Eier einlegen. Topf beiseite stellen und die Eier auskühlen lassen. Am Besten über Nacht. Dann die Eier schälen.

Die Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen. Bärlauch waschen und fein schneiden. Dann den Bärlauch in dem Topf mit der Butter und einer Prise Salz 2 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Topf beiseite stellen und den Bärlauch mit einem Pürierstab fein mixen.

Den Kuhmilchweichkäse, Frischkäse, Schmand, Senf, Apfelessig, Honig, Salz und Pfeffer zugeben und nochmals fein mixen. In saubere Gläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Der Bärlauchaufstrich schmeckt zu gekochten Eiern, Brot, Gemüse und gegrilltem Fleisch.

