

Hart gekochte Eier mit Sardinen

Zutaten (für 4 Personen):

- 8 Eier
- 1 Dose in Öl eingelegte Sardinen
- 1 rote Chilischote
- 1 gelbe Chilischote
- 1 grüne Chilischote
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Prise Zucker
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- etwas frische Petersilie

Eier 7-8 Minuten hart kochen und abschrecken. Etwas abkühlen lassen, dann pellen, halbieren und auf eine Platte oder einen großen Teller legen.

Sardinen aus der Dose nehmen, in mundgerechte Stücke teilen und auf den Eiern verteilen. Chilis sehr fein schneiden und darüberstreuen. Wer es nicht so scharf mag, reduziert die Menge. 1 Spritzer Zitronensaft oder etwas Zitronenschale sowie 1 Schuss Olivenöl darüber geben. Nach Geschmack mit etwas Zucker und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Zum Schluss mit gehackter Petersilie garnieren.

Sendung/Quelle: Sass: Gutes aus dem Norden

Sendetermin: 18.09.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen