Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Gefüllte Eier mit mediterranem Walnuss-Topping

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	567 kcal/ 2373 kJ	Fett:	52 g
Eiweiß:	21 g	Davon gesättige Fettsäuren:	10 g
Kohlenhydrate:	5 g	ungesättige Fettsäuren:	42 g

Zutaten für 4 Portionen :

Für das Topping

1	Eiweiß (S)
3 TL	Wasser
200 g	kalifornische Walnüsse
1 TL	Cayennepfeffer
2 TL	Paprikapulver „Edelsüß“
	je 1 TL Basilikum, Thymian und Oregano (getrocknet, fein gerebelt)

Für die Eier

8	Eier (L), hartgekocht
2 – 3 EL	Mayonnaise
1 – 2 TL	Senf (nach Geschmack)

Zubereitung:

1. Für das Topping Eiweiß mit Wasser in einer Schüssel mit den Gewürzen und Kräutern schaumig aufschlagen. Walnüsse zugeben und gut mischen.

2. Walnüsse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Umluft: 150 Grad, Gas: Stufe 1-2) ca. 12 Minuten backen, dabei ab und zu wenden. Walnüsse auf dem Blech auskühlen lassen.

3. Die hartgekochten Eier schälen und längs halbieren. Das Eigelb entfernen und in eine Schüssel geben. 2 Teelöffel Wasser dazugeben und mit einer Gabel zerdrücken. Währenddessen Mayonnaise, Senf, Salz und Pfeffer hinzufügen bis eine geschmeidige Masse entsteht (hierfür kann man auch eine Küchenmaschine verwenden).

4. Vorsichtig und langsam mit 2 Teelöffeln die ausgehöhlten Eier befüllen. Großzügig das Topping und ggf. auch den Schnittlauch über den Eiern verteilen. Kalt oder kühl servieren, entweder pur, auf Toast oder im Salat.