

Eier-Eulen



Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
5 Eier (hart gekocht)	pellieren, auf einem Brett halbieren, jeweils das Eigelb herausnehmen und in eine Schüssel geben.	Abfallschüssel, Brett, Küchenmesser, Schüssel
1 kleine Zwiebel	schälen, auf einem Brett halbieren, mit einem Messer klein hacken.	„
	Eigelbe mit einer Gabel zerdrücken, die gehackte Zwiebel, sowie	Gabel
4 EL Mayonnaise 2 TL Senf ¼ TL Salz	zugeben, alles verrühren.	EL, TL
	Die Eiweißhälften auf einen Teller legen. Die Eigelbmasse mit 2 Teelöffeln (mit einem die Masse aufnehmen, mit dem anderen abstreifen) in die Eiweiß-Löcher füllen. Du kannst auch eine Garnierspritze oder einen Spritzbeutel verwenden.	2 TL oder Garnierspritze oder Spritzbeutel mit Sterntülle
10 Basilikumblätter	vom Stock abzupfen, waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, längs halbieren und wie im Bild als Eulenflügel auf die Eier legen.	Küchenpapier
5 schwarze Oliven	entkernen, in Ringe schneiden. Je 2 Ringe als Augen über die Flügel legen. Mit einer Messerspitze einen kleinen Klecks Eigelbmasse in die Olivenringe füllen. Aus den restlichen Oliven kleine Punkte schneiden und als Pupille in die Augen legen.	Küchenmesser
1 Möhre	mit dem Sparschäler schälen, 10 dünne Scheiben davon abschneiden. Aus jeder Scheibe ein Dreieck ausschneiden. Diese jeweils als Schnabel wie im Foto auf das Ei legen.	Sparschäler