



Gefüllte wachteleier

Categoria
Receitas de Páscoa

Tempo de preparação
Médio

Dificuldade
Médio

Custo
Medium

Com quem?
Mit Freunden

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

40ml Gallo Extra Natives
Olivenöl Reserva

Gallo Piri-Piri mit Olivenöl

- 50gr Gallo Grüne Oliven, in Scheiben geschnitten
- 12 wachteleier
- 5gr schnittlauch
- 50gr eingelegte Paprika
- 2 eier
- 100gr mehl
- 100gr paniermehl

1

Geben Sie die Eier für circa 5 Minuten in reichlich kochendes Wasser.

2

Halbieren Sie dann die gekochten Wachteleier, entfernen Sie das Eigelb und geben Sie es in eine Schüssel. Stellen Sie die Eierhälften kühl.

3

Zerdrücken Sie mit einer Gabel das Eigelb und geben Sie die klein gewürfelte Paprika, die Oliven und die dünnen Zwiebelringe hinzu.

4

Vermischen Sie alles gut, indem Sie das Olivenöl hinzugeben, um die Zutaten miteinander zu verbinden.

5

Füllen Sie dann die Eierhälften mit dem zubereiteten Eigelb wieder auf und stellen Sie diese nochmals für 15 Minuten kalt.

6

Bereiten Sie einen Teller mit Mehl, einen mit den geschlagenen Eiern und einen mit dem Paniermehl vor.

7

Wälzen Sie die Wachteleier im Mehl, dann in den geschlagenen Eiern und dann im Paniermehl und stellen Sie diese abermals für 10 Minuten kalt.

8

Erhitzen Sie das Öl und panieren Sie die Eier.



Dicas do Chef

Servieren Sie die Eier an einer Tomatensoße und schmecken Sie sie mit ein paar Tropfen Gallo Piri-Piri mit Olivenöl ab, ganz nach Ihrem Geschmack.

Produtos utilizados



Reserva



Piri-Piri mit Olivenöl

Natives Olivenöl Extra

Piri-Piri



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide