



## ÜBERBACKENE EIER NACH SAINT GERMAIN

### Zutaten:

6 Eier  
1 kleine Dose Erbsen  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Eier hart kochen, dann längst halbieren. Den Dotter entfernen und zusammen mit den Erbsen pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Eihälften mit dem Püree füllen und mit etwas Butter bestreichen. Im Backofen (eventuell mit der Grillfunktion) kurz überkrusten lassen.