

Karotten mit Gewürzen und Eiern

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Karotte, Ei

Zutaten für: 7 Portionen

8	Eier; hartgekocht, gepellt
1 1/2	Essl. Senfkoerner
1	Essl. Schwarze Pfefferkoerner
2	Teel. Fenchelsamen
2	Estragonzweige; frisch
4	Basilikumzweige; frisch
4	Knoblauchzehen
4	Lorbeerblaetter
2	Rote Zwiebeln
4	Karotten
1/2	Ltr. Wasser
15	Gramm Salz

Anleitung:

Wasser mit Salz aufkochen, abkuehlen. Karotten in 3-cm-Stuecke zerkleinern. Zwiebeln in Ringe schneiden.

Die Eier in ein grosses Glas geben, Karotten, Zwiebeln, geschaelte Knoblauchzehen und Kraeuter sowie Lorbeerblatt einschichten.

Salzwasser druebergiessen und verschliessen. Im Kuehlschrank 2 Tage aufbewahren. Nach dem Oeffnen sofort verbrauchen.