



# Eier mit Knoblauch - Tomaten - Soße

---

- 4 Eier
- 4 Knoblauchzehen mit Schale
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Creme fraîche
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Kapern
- 1 kleingehackte Tomate

Die Eier mit ungeschälten Knoblauchzehen hartkochen und abschrecken. Knoblauch schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit zerdrückter Tomate, Essig, Öl, Creme fraîche zu einer Creme verrühren. Gepellte Eier längs halbieren, mit Creme bestreichen und mit Kapern garnieren.

