



Ingwer-Tee-Eier

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 7m
- **Fertig in** 12m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '12', 'cook_time' : '7m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Asiatische Fingerfood, zum Brunch, als Snack, sehen hübsch aus, schmecken interessant

Zutaten

- 10 gekochte 10 Minuten Eier
- 20 g frischer Ingwer, geschält, in dünnen Scheiben
- 2 El Darjeeling oder Assam Teeblätter
- 1 l Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Den Ingwer mit den Teeblättern in einem Liter Wasser kochen, bis der Tee sehr stark und dunkel geworden ist.

Schritt2

Die gekochten, abgeschreckten Eier rundherum leicht anschlagen, so dass sich kleine Risse bilden.

Schritt3

Für 1 1/2-2 Stunden in den Ingwer Tee Sud geben, gut durchziehen lassen; erst dann schälen-pellen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** Sehen hübsch aus

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ingwer-tee-eier/>