

## Gefüllte Eier



**Snack**

Rezeptart



**30 Minuten**

Zubereitung



**leicht**

Schwierigkeit



### Zutaten für 10 Portionen

10 Eier hart gekocht  
Sardellen  
2 TL Kapern  
Mayonnaise  
1 TL Sauerrahm  
Pfeffer  
Salz  
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
wahlweise Fischstücke oder Stücke von  
gebratenem Huhn  
frische Kräuter  
rosa Beeren

### Zubereitung

Die kalten, hart gekochten Eier halbieren und Dotter entnehmen.  
Sardellen, Fisch- oder Hühnerfleischstücke und Kapern fein hacken. Alles mit den zerdrückten Dottern, Mayonnaise, Sauerrahm und Kürbiskernöl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Mit Hilfe eines Dressiersacks die Masse in die ausgehöhlten Eierhälften spritzen und mit frischen Kräutern und rosa Beeren garnieren.

Tipp: Als Dekoration eignen sich auch essbare Blüten.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**