

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