

Gefüllte Party-Eier

Die gefüllten Party-Eier sind eine tolles Fingerfood auf jedem Buffet. Für die Garnitur lässt sich das Rezept beliebig abändern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

8 Stk.	Eier
125 g	Doppelrahmfrischkäse
1 Schuss	Schlagobers
1 Prise	Currypulver
	Salz und Pfeffer
	Cherrytomaten
	Radieschen

Zubereitung

1. Die Eier etwa 8-10 Minuten hart kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Die Eier nach der Länge halbieren, und das Eigelb vorsichtig entfernen. In eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken.
2. Den Doppelrahmfrischkäse und Schlagobers hinzugeben, mit Currypulver, Salz und Pfeffer würzen und zu einer cremigen Masse verrühren.
3. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Eierhälften spritzen. Mit klein geschnittene Tomaten und Radieschen garnieren.

Tipp

Für die Garnitur kann man auch Paprika, Kaviar, Kapern, Paprikapulver oder frische Kräuter wie Schnittlauch, Dill oder Petersilie verwenden.

