

Gefüllte Eier



8 leckere Varianten - für Jeden was dabei!

1. Omas gefüllte Eier

10 hart gekochte und gepellte Eier
125 gr. weiche Butter
1 fein geriebene Zwiebel
100 gr. fein gewürfelter gek. Schinken
6 sehr fein gewürfelte Cornichons
etwas mittelscharfen Senf

Kaviar oder Forellenkaviar
für die Garnitur



Die Eier längs halbieren und das Eigelb auslösen. Durch ein feines Sieb passieren.
Die Butter schaumig rühren und alle Zutaten zu einer homogenen Masse vermischen.
Mit einem Löffel oder mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle die Eihälften wieder befüllen.
Mit Kaviar oder Forellenkaviar garnieren.

2. 70er-Jahre-Eier

4 hart gekochte und gepellte Eier
1 EL Remoulade
1 TL mittelscharfer Senf
1 Dreieck Schmelzkäse
weißer Pfeffer
edelsüßes Paprikapulver

Schnittlauchröllchen
für die Garnitur



Zum Füllen
immer große Eier verwenden:
sie haben große Mulden und
lassen sich besser füllen.

Die Eier längs halbieren und das Eigelb auslösen. Mit der Remoulade, Senf und Schmelzkäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit Pfeffer und Paprika abschmecken.
Mit einem Löffel oder mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle die Eihälften wieder befüllen.
Mit Paprikapulver bestäuben und Schnittlauchröllchen darüber streuen.



Fachinnung Sanitär-Heizung-Klima Siegen-Wittgenstein
Fotos (C): Marion; Geralt; Clipdealer

3. . . . mit Dill und Krabben

*6 hart gekochte und gepellte Eier
60 ml. Mayonnaise
1 Dose (125 gr.) Krabben -- abgießen
2 EL feingehackte Frühlingszwiebeln
1 EL frisch gehackter Dill
1 EL Limettensaft
2 TL Dijonsenf
ein Spritzer Tabasco
etwas weißer Pfeffer*

Dillsträußchen für die Garnitur

Die Eier längs halbieren und das Eigelb auslösen. In eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit den restlichen Zutaten vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Mit einem Löffel die Eihälften wieder befüllen und bis zum Verzehr kalt stellen. Mit Dillsträußchen garnieren.

4. Eier „India“

*6 hart gekochte und gepellte Eier
4 TL Frischkäse „India“
1 TL mittelscharfer Senf
Salz & Pfeffer
Currypulver*



Die Eier längs halbieren und das Eigelb auslösen. Mit dem Frischkäse und dem Senf in eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit den Gewürzen abschmecken. Mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel mit Sterntülle die Eihälften wieder befüllen. Nochmals mit Currypulver bestäuben.

5. Italienische Partyeier

*6 hart gekochte und gepellte Eier
2 EL gutes Olivenöl
1/2 EL feine Kapern
1 EL feingehackte Petersilie
3 sehr fein gehackte Sardellenfilets
1/4 TL sehr fein gehackter Knoblauch
1/4 TL Senf
etwas Salz*

Die Eier längs halbieren und das Eigelb auslösen. In eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit den übrigen Zutaten zu einer homogenen Creme rühren. Mit Salz abschmecken. Mit einem Löffel die Eihälften oder einem Spritzbeutel mit Sterntülle wieder befüllen.

6. . . . mit Blauschimmelkäse

5 hart gekochte und gepellte Eier

150 gr. Blauschimmelkäse

3 EL weiche Butter

2 EL Mayonnaise

Salz & Pfeffer

Kresse für die Garnitur

Die Eier längs halbieren und das Eigelb auslösen. In eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit den übrigen Zutaten vermischen und zu einer homogenen Creme rühren. Vorsichtig mit Salz & Pfeffer abschmecken. Mit einem Löffel die Eihälften oder einem Spritzbeutel mit Sterntülle wieder befüllen und bis zum Verzehr kalt stellen. Mit Kresse garnieren.

7. Curry-Eier

8 hart gekochte und gepellte Eier

1,5 EL Creme fraiche

1,5 EL Mayonnaise

1 EL Zitronensaft

1 TL Paprikapulver

1 TL Currypulver

1 TL mittelscharfer Senf

einige Tropfen Worcestersauce

ein wenig Salz



Die Eier längs halbieren und das Eigelb auslösen. Die Eigelbe mit Paprika, Mayonnaise, Creme fraiche, Zitronensaft, Senf und Worcester-Sauce zu einer glatten Creme rühren. Mit Salz abschmecken. Mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel mit Sterntülle die Eihälften wieder befüllen.

8. Avocado-Eier

6 hart gekochte und gepellte Eier

1 reife Avocado

1 feingehackte Knoblauchzehe

2 TL gutes Olivenöl

Salz & Pfeffer

Die Eier längs halbieren und das Eigelb auslösen. Die Avocado mit einem Löffel aushöhlen. Die Knoblauchwürfelchen in eine Schüssel geben und mit einer Gabel andrücken. Eigelbe und das Avocadofleisch dazugeben und alles mit einer Gabel fein zerdrücken. Das Öl dazu gießen. Alles zu einer homogenen Creme rühren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Mit einem Löffel die Eihälften oder einem Spritzbeutel mit Sterntülle wieder befüllen.