

Rezept

## Gefüllte Eier auf leichte Art

Ein Rezept von Gefüllte Eier auf leichte Art, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>12</b> Eier (Größe S)	<b>4 EL</b> Doppelrahm-Frischkäse
<b>50 g</b> Joghurt	<b>2 TL</b> scharfer Senf
Salz	schwarzer Pfeffer
<b>12</b> geschälte gekochte Garnelen	<b>1</b> kleines Glas Kaviar (50 g)
1/2 Bund Dill	<b>1</b> dünne Scheibe gekochter Schinken (ca. 25 g)
<b>1 TL</b> kleine Kapern	<b>500 g</b> Tomaten

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

### Zubereitung

1. Die Eier anstechen und in ca. 10 Min. hart kochen. Kalt abschrecken und pellen, etwas abkühlen lassen.

---

2. Die Eier mit einem scharfen Messer halbieren. Die Eigelbe vorsichtig mit einem Teelöffel aus den Hälften lösen und mit Frischkäse, Joghurt und Senf gründlich verrühren oder glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken, in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen und gleichmäßig in die Eierhälften spritzen.

---

3. Die Garnelen kalt abspülen und mit Küchenpapier abtrocknen. Mit dem Kaviar auf 12 Eierhälften geben. Mit Dill verzieren. Den Schinken fein würfeln und mit den Kapern auf die übrigen Eierhälften geben. Die Eier attraktiv anrichten, z. B. auf einem Teller mit Tomatenscheiben.