# Gefüllte Eier

Cremig. Würzig. Schick. Ob als edles Amuse-Gueule beim Empfang oder Fingerfood beim Party-Buffet: Gefüllte Eier sind immer ein echter Hingucker. Das Geheimnis liegt in der perfekten Verbindung aus aromatischer Creme und raffinierter Deko. Ich verrate dir vier meiner Lieblingsvarianten – mit Sardinencreme, Tomatencreme, Frischkäsecreme und Paprikacreme.



Gefüllte Eier | Foto: Linda Katharina Klein
**Zutaten für Eier mit Sardinencreme und Kapernbeeren (10 Stück):** 5 Eier | 75 Gramm Mayonnaise | 125 Gramm Sardinen aus der Dose im eigenen Saft (abgeschüttet) | 1 Esslöffel Zitronensaft | 1 Esslöffel Worchester-Sauce | 0,5 Teelöffel Salz | 5 Kapernbeeren (halbiert) und etwas Petersilie zur Deko

**Zutaten für Eier mit Tomatencreme und Oliven (10 Stück):** 5 Eier | 75 Gramm Mayonnaise | 125 Gramm Tomatenmark | 1 Teelöffel Salz | 1 Teelöffel getrocknetes Basilikum | 5 schwarze Oliven (halbiert) und etwas Basilikum zur Deko

**Zutaten für Eier mit Frischkäsecreme und Trauben (10 Stück):** 5 Eier | 75 Gramm Mayonnaise | 125 Gramm Frischkäse | 2 Teelöffel Senf | 1 Esslöffel (gefrorene) gehackte Kräuter | 1 Teelöffel Salz | 1 Esslöffel Zitronensaft | 3 in Scheiben geschnittene rote Trauben und etwas Kresse zur Deko

**Zutaten für Eier mit Paprikacreme mit Chilies (10 Stück):** 5 Eier | 75 Gramm Mayonnaise | 125 Gramm Paprikamark | 1 Teelöffel Salz | 1 frische in Scheiben geschnittene Chili und etwas mildes Chilipulver zur Deko



Gefüllte Eier | Foto: Linda Katharina Klein
**Zubereitung (30 Minuten):** 1. Eier zehn Minuten hart kochen, dann pellen und halbieren. 2. Eigelb vorsichtig rausheben. Für jede Variante werden zwei Eigelb benötigt. Die restlichen Eigelb kannst du zum Beispiel in Kartoffelsalat geben. 3. Je zwei Eigelb mit den jeweiligen Zutaten zu einer geschmeidigen Masse vermengen und in einen Spritzbeutel füllen. 4. Füllung in die Eihälften spritzen. 5. Eier dekorieren und sofort servieren oder kalt stellen.

Du suchst noch mehr schickes Fingerfood? Dann probier meine Arancini di riso, Blinis mit Lachs-Tatar, Onigiri und Garnelen-Fenchel-Crostini. Du machst eher ein Buffet? Dann kannst du super Kartoffelsalat, Nudelsalat mit Paprika, Thunfisch-Salat mit Mandarinen, Frikadellen, Backhendl, Speckbrötchen, Tomate-Mozzarella-Spieße und Zwiebel-Plätzchen dazu reichen.

**Nährwerte/Eierhälfte mit Sardinencreme und Kapernbeeren:** 103 Kalorien | 8,4 Gramm Fett | 0,7 Gramm Kohlenhydrate | 6 Gramm Eiweiß

**Nährwerte/Eierhälfte mit Tomatencreme und Oliven:** 93 Kalorien | 7,3 Gramm Fett | 2,8 Gramm Kohlenhydrate | 3,6 Gramm Eiweiß

**Nährwerte/Eierhälfte mit Frischkäsecreme und Trauben:** 93 Kalorien | 6,9 Gramm Fett | 3,6 Gramm Kohlenhydrate | 3,3 Gramm Eiweiß

**Nährwerte/Eierhälfte mit Paprikacreme und Chilies:** 104 Kalorien | 8,7 Gramm Fett | 1,7 Gramm Kohlenhydrate | 4,6 Gramm Eiweiß