

Leicht   

Gefüllte Eier mit 3 Cremes von Frau Susi

Zutaten

Grundzutaten

12 hartgekochte Bio-Eier (Größe M)
2 Pkg. Frischkäse
Salz, Pfeffer

Gelbe Curry-Creme

2 TL Curry
1-2 EL Estragonsenf
2 EL Mayonnaise (25 % Fett)
Salz, Pfeffer

Weißer Kren-Creme

2 EL Kren nach Wiener Art
2-3 EL Mayonnaise (25 % Fett)
Salz, Pfeffer

Rote Tomaten-Creme

3-5 EL Tomatenmark
3 EL geriebener Parmesan oder Hartkäse
2 EL Mayonnaise (25 % Fett)
1-2 TL Oregano
Etwas Rosmarin, fein gehackt
Salz, Pfeffer

Zum Verzieren

Forellenkaviar
Gehackte Petersilie
Erbsen
Cocktailtomaten
Roter und grüner Paprika, fein geschnitten
1 Bio-Zitrone
1-2 Salatherzen

Dauer

30 Minuten Zubereitung

Zubereitung

- 1 Die hartgekochten Eier schälen und längs halbieren. Die Eigelbe vorsichtig herausnehmen und in eine Schüssel geben. Den Frischkäse gleichmäßig auf drei Schüsseln verteilen, die Eigelbe ebenfalls in drei gleiche Portionen aufteilen und je eine Portion in jede Schüssel geben. Die Eiweißhälften beiseite stellen.
- 2 Für die gelbe Curry-Creme ein Drittel der Eigelbe mit Frischkäse, Curry, Estragonsenf und Mayonnaise glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Für die weiße Kren-Creme ein Drittel der Eigelbe mit Frischkäse, Kren und Mayonnaise verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Für die rote Tomaten-Creme das restliche Drittel der Eigelbe mit Frischkäse, Tomatenmark, geriebenem Parmesan, Mayonnaise, Oregano und fein gehacktem Rosmarin verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Die drei Cremes jeweils in einen Spritzbeutel füllen und die Eiweißhälften damit befüllen - alternativ mit einem Löffel einfüllen. Pro Creme ergeben sich bei 12 Eiern jeweils 8 Hälften.
- 6 Die Salatherzen auf einer großen Platte ausbreiten und die gefüllten Eier darauf anrichten. Nach Belieben mit Forellenkaviar, gehackter Petersilie, Erbsen, Cocktailtomaten, fein geschnittenem roten und grünem Paprika sowie kleinen Zitronenstückchen dekorieren und kalt servieren.