

Gefüllte Spinnen-Eier

Gefüllte Eier, schaurig-schön mit kleinen Olivenspinnen dekoriert – eine leckere, pikante Rezeptidee für Halloween und garantiert ein Hingucker auf jedem Buffet! Tipp: Beim Reinbeißen einfach kurz die Augen schließen – denn auch wenn die kleinen Spinnen ein wenig gruselig aussehen, schmecken sie garantiert köstlich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 10 Stück

5 hartgekochte Eier
1 EL frische Petersilie
1 EL Schmand oder Sauerrahm
1 TL mittelscharfer Senf
Salz
Pfeffer
etwa 10 schwarze Oliven

1. Die Eier pellen, halbieren, Eigelbe in eine Schüssel geben und die Eiweißhälften auf einen Teller legen.
2. Eigelbe, Petersilie, Schmand und Senf pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Eiweißhälften mit der Eigelbcreme füllen.
4. Fünf schwarze Oliven halbieren und jeweils auf die Eigelbmasse legen. Weitere Oliven halbieren und in feine Halbringe schneiden. Diese als Spinnenbeine um die Olivenhälften dekorieren.
5. Bis zum Verzehr kühl stellen.

Tipp: Passend dazu bieten sich die rasch zubereiteten Brötchen aus der Backmischung BRÖTCHEN & BREZEN von Tanjas glutenfrei perfekt an. Details zur Backmischung sind [HIER](#) notiert.

Milchfrei – Tipp: Auf eine vegane Schmand- oder Sauerrahm-Alternative auf Sojabasis zurückgreifen.





rezepte-glutenfrei.de