

## Gefüllte Spinneneier



### Zutaten für 4 Personen

8 Eier  
100 g Quark  
100 g Frischkäse  
1 EL Mayonnaise  
1 Schalotte  
Salz  
24 schwarze Oliven entsteint

Schwierigkeit: leicht

Zubereitung: 15 min

Kalorien: 343 pro Portion

### Zubereitungsschritte

1. Die Eier ca. 10 Minuten hart kochen, abschrecken, pellen und längs halbieren. Das Eigelb herausnehmen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit dem Quark, dem Frischkäse und der Mayonnaise verrühren. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Unter die Creme mengen und mit Salz abschmecken. Nach Belieben mit einem Eisportionierer kleine Kugeln formen und in die Eierhälften setzen.
2. Die Oliven gut abtropfen lassen und alle halbieren. Jeweils eine Hälfte auf die Mitte der Eiercreme setzen und mit der Schnittfläche nach unten leicht eindrücken. Die übrigen Hälfte längs in dünne Spalten schneiden und als `Spinnenbeine´ seitlich um die Olivenhälften herum anlegen.
3. Auf Tellern oder einer Platte anrichten und servieren.

<https://eatsmarter.de/rezepte/gefuellte-spinnen-eier-1>