

Kürbis-Eier

Das brauchst du für 8 Kürbis-Eier:

- 4 Eier (hart gekocht)
- 1 TL Kurkuma Pulver
- 2 TL Paprika Pulver
- 70 g Tomatenmark
- 1 Prise Salz
- 150 g Frischkäse
- Spritzbeutel
- Schaschlikspieß
- Schnittlauch
- Schere
- Messer
- Löffel
- Schüssel



Schäle die 4 Eier und halbiere sie der Länge nach. Löffle das Eigelb aller Eierhälften aus und fülle es in eine Schüssel.



Gib zu dem Eigelb 1 TL Kurkuma Pulver, 2 TL Paprika Pulver, 70 g Tomatenmark, 1 Prise Salz und 150 g Frischkäse hinzu. Vermenge alles, bis es eine einheitliche Masse ist.



Fülle die Masse in den Spritzbeutel.



Befülle die Eierhälften nun mit der Masse aus dem Spritzbeutel.



Ziehe mit einem Schaschlikspieß eine kürbisähnliche Form in die Füllung.



Stecke an den oberen Rand der Füllung ein kurzes Stück Schnittlauch. Das ist der Stiel des Kürbis.



Viel Spaß beim Zubereiten des schaurig-schönen Snacks!

Übrigens: das passende Rezept für die „Salzigen Besen“ findest du auch bei TOGGO Eltern!