



Spinnen-Eier

12 Stück

Zutaten

- 6 Eier
- ½ TL Wasabi
- 2 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Frischkäse
- 10 entsteinte Oliven

Zubereitung

Die Eier in kaltes Wasser legen und das Wasser aufkochen lassen. Die Eier so lange kochen, bis sie hart sind. Das Wasser abgießen und die Eier kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Die Eier vorsichtig auf die Arbeitsplatte aufschlagen, damit die Schale einreißt, aber die Schale an den Eiern lassen.

Nun frisches Wasser in den Topf füllen und mit schwarzer Lebensmittelfarbpaste färben. Die Eier hineinlegen und etwa 4 Stunden stehen lassen, damit sie die Farbe annehmen. Nun das Wasser abgießen und die Eier schälen.

Die Eier längs durchschneiden und das Eigelb entnehmen. Das Eigelb mit Wasabi, Senf, Salz, Pfeffer und Frischkäse verrühren und zerdrücken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die ausgehöhlten Eierhälften spritzen. Die Oliven halbieren und je eine Hälfte als Spinnenkörper auf ein Ei legen. Die übrigen Oliven in Streifen schneiden und diese als Füße zum Spinnenkörper legen.