

# Gefüllte rosa Eier

Zeit gesamt  
2h 20min



Zubereitungszeit  
20min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Eier	8 St.
Rote Bete, frisch	2 St.
Essig	150 ml
Mayonnaise	3 EL
Sahnemeerrettich	1 EL
Senf	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Kapern	1 TL
Dill, frisch	2 g
Minigurken	1 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser zugedeckt aufkochen. Eier in das kochende Wasser geben und ca. 7 Min. garen. Eier abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.
2. Rote Bete abgießen, Saft dabei auffangen. Rote Bete grob würfeln und in einem Topf mit 500 ml Wasser aufkochen. Rote-Bete-Saft und Essig zugeben. Topf vom Herd ziehen und Eier in den Rote-Bete-Sud geben, sodass sie vollständig bedeckt sind. Gegebenenfalls etwas Wasser zugeben und ca. 2 Std. ziehen lassen.
3. Eier aus dem Rote-Bete-Sud nehmen, längs halbieren und Eigelb herauslösen. In einer Schüssel Eigelb mit Mayonnaise, Sahnemeerrettich und Senf verrühren. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kapern abtropfen lassen, Dill waschen und feine Spitzen abzupfen. Gurke in feine Streifen schneiden.
5. Eihälften mit der Schnittfläche nach oben auf einen Teller setzen. Rosa Eier mit Creme füllen und nach Belieben mit Kapern, Dill und Gurke garnieren.

Guten Appetit!

Tipp: Je länger die Eier in dem Sud liegen, desto mehr Färbung bekommen sie. Du kannst sie auch ganz einfach am Tag vorher vorbereiten und über Nacht im Sud ziehen lassen.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	284 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	20 g