

Pink Devil Eggs - Gefüllte Eier mit Dill und Gurken-Creme





Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 10 Portionen

Eier	10 St.
Mayonnaise	100 g
Butter	2 EL
Senf	1 EL
Salz	
Pfeffer, bunt	
Rote Bete Saft	200 ml
Minigurken	4 St.
Joghurt, natur	200 g
Dill, frisch	15 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, Spritzbeutel

- 1. In einem Topf ca. 1 I Wasser zugedeckt aufkochen. Eier in das kochende Wasser geben und ca. 7 Min. garen. Eier abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.
- Eier längs halbieren und Eigelb herauslösen. In einer Schüssel Eigelb mit Mayonnaise, Butter und Senf verrühren. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen.
- 3. Rote-Bete-Saft in eine Schüssel geben und die Eihälften 15 Sekunden hineingeben. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gurken waschen und trocknen. 3 Gurken mit dem Joghurt in einen höhen Becher geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrige Gurke längs in Streifen teilen.
- 4. Gurken-Creme auf einem Teller verstreichen und die Eihälften mit der Schnittfläche nach oben daraufsetzen. Eier mit der Eigelb-Creme füllen und nach Belieben mit Dill und Gurke garnieren.

Guten Appetit!

Tipp: Je länger die Eier in den Rote-Bete-Saft eingetaucht werden, desto mehr Färbung bekommen sie.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	183 kcal
Kohlenhydrate	2 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	15 g