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

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

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, Pürierstab, Spritzbeutel

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. 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