

Teufelsaugen- Eier



ZUTATEN FÜR 20 STÜCK:

10 GUTSGLÜCK Eier (M)
4 EL Mayonnaise
1 EL Senf

1 Prise COOK! Paprikapulver
(edelsüß)
1 Prise COOK! Chili
1 Prise COOK! Pfeffer
1 Prise Salz

Deko:

10 FINCA DEL SOL Oliven
(wahlweise schwarz oder grün)
1 Glas ERNTEKRONE Rote Bete
in Scheiben oder Kugeln (ungekocht)

ZUBEREITUNG:

1. Die Eier zunächst hart kochen, abschrecken und behutsam schälen – dann halbieren.
2. Das Eigelb herauslöfeln und mit Senf, Mayo und Gewürzen zu einer Paste vermengen – diese mit einigen Tropfen der Lake aus den Rote-Bete-Scheiben einfärben.
3. Die Oliven in Ringe schneiden.
4. Die Eiweißhälften von der Mitte her leicht einritzen und mit etwas von der roten Lake der Rote Bete beträufeln,

um sie einzufärben.

5. Nun die Füllung in einen Spritzbeutel geben und die Eierhälften damit befüllen.

6. Mit Olivenringen dekorieren und zusammen mit den süß-sauren Rote-Bete-Scheiben servieren.

