

DEVEILED EGGS – TEUFLISCHE EIER

ZUTATEN

(für 12 Eier-Hälften)

- 6 Eier (ältere lassen sich besser schälen)
- 3 EL Mayonnaise (40 g)
- 2 TL Dijon Senf
- 1/2 TL Tabasco Sauce (ersatzweise andere Hot Sauce oder Cayenne Pfeffer)
- 1 TL Zitronensaft
- Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack

- Zum Garnieren: Paprikapulver und Schnittlauch



ZUBEREITUNG

1. Die Eier in einem Topf mit kochenden Wasser 10 Minuten hart kochen, danach in kaltem Wasser abkühlen lassen.
2. Die Eier schälen, längs halbieren und mit einem kleinen Löffel die Dotter herausheben.
3. Die Dotter in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken, dann Mayonnaise, Senf, Tabasco Sauce, Zitronensaft, Salz und Pfeffer unterrühren. Wer eine ganz glatte Füllung möchte, kann sie noch pürieren.
4. Die Füllung mit einem Löffel, Spritzbeutel oder Jausensackerl mit abgeschnittener Ecke in die gekochten Eiweiß füllen. Für eine Zubereitung im Voraus: Die gekochten Eiweiß und Füllung getrennt voneinander im Kühlschrank aufbewahren und erst kurz vor dem Servieren füllen.
5. Die Deviled Eggs mit Paprikapulver und Schnittlauch garnieren. (Ursula Schersch)