



Hier und heute

Hingucker fürs Silvesterbuffet: Pinkfarbene, gefüllte Eier

Diese pinkfarbenen, gefüllten Eier von Julia Floß sind schnell gemacht, individuell verfeinerbar und garantiert lecker. Ein toller Hingucker fürs Silvesterbuffet.

Rezept

Hingucker fürs Silvesterbuffet: Pinkfarbene, gefüllte Eier

von Julia Floß für vier Eier

Zutaten

- 4 Eier
- 250 ml Rote-Bete-Essigsud
- 1/2 TL Senf
- 1 TL Mayonnaise
- 1/2 TL Meerrettich
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- optional: Dill, Schnittlauch, Kapern, Anchovis, Schalottenwürfel, Essiggurken

Zubereitung

Eier hart kochen, abschrecken und schälen.

Eier über Nacht in Rote-Bete-Essigsud einlegen und ziehen lassen. Am nächsten Tag die Eier aus dem Sud fischen, abtupfen, halbieren und jeweils das Eigelb vorsichtig entfernen. Eigelbe mit Senf, Mayonnaise, Meerrettich, Salz und Pfeffer glattrühren, abschmecken und entweder mit einem Spritzbeutel oder einem Löffel wieder in die Eier füllen.

Tipp: Die Eierfüllung ist nach Geschmack erweiterbar, z. B. mit gehackten Kapern, gehackten Essiggurken, Anchovis, Schnittlauch, Dill, Schalottenwürfeln etc.