

Teufelseier

**Die Eier sind nicht teuflisch scharf,
sondern himmlisch bunt.**

Das Ei trägt Prada: Einfach eine Crevette auf das Ei setzen.

Zutaten für 8 Eier

Eier

8 hartgekochte Eier
5 dl Randensaft

Füllung

20g Butter
1 Schalotte, fein gehackt
100g Erbsen
2 EL Wasser
4 Pfefferminzblätter
2 EL Mayonnaise
2 EL Quark
Salz, Cayennepfeffer

Dekoration nach Belieben

Zubereitung

Etwa 20 Minuten + 30 Minuten baden

- 1** Die Eier so anschlagen, dass die Schale überall möglichst gleichmässig zersprungen ist. Die Eier in den Randensaft legen und 25–30 Minuten baden.
- 2** Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Schalotte andünsten, Erbsen begeben und kurz mitdünsten. Wasser dazugiessen und zugedeckt 5 Minuten dämpfen. Kurz abkühlen lassen. Erbsen und Pfefferminze pürieren.
- 3** Die gefärbten Eier schälen, halbieren und das Eigelb entfernen. Eigelb mit einer Gabel sehr fein zerdrücken. Mayonnaise, Quark und die pürierten Erbsen zum Eigelb geben, würzen und gut verrühren.
- 4** Füllung in einen Spritzsack geben und in die Eihälften spritzen und dekorieren.

Tipp

Einen Blaukrautkopf fein hobeln und mit wenig Wasser 30 Minuten kochen, absieben. Färbt die Eier wunderschön.

