

# Höllen Eier

Dieses amerikanische Rezept ist ideal für das Partybuffet, denn die scharfen Höllen Eier haben es in sich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

6 Stk.	<a href="#">Eier</a>
4 TL	Chilipulver
2 EL	<a href="#">Mayonnaise</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
4 TL	Schnittlauch (gehackt)
1 EL	<a href="#">Senf</a>
1 TL	Tabasco

## Zubereitung

1. Für die Höllen Eier die Eier in reichlich Wasser 8-10 Minuten hart kochen. Kurz abschrecken, schälen und halbieren. Vorsichtig das Eigelb herausnehmen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken.
2. Mit Mayonnaise und Senf vermengen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Schnittlauch waschen, in kleine Röllchen schneiden und unterrühren. Die Eihälften vorsichtig mit der Masse füllen. Mit Chilipulver bestreuen und servieren.

## Tipp

Um die Höllen Eier noch schärfer zu machen, kann man die Menge Tabasco erhöhen oder eine kleine Chilischote waschen, entkernen, fein hacken und unter die Masse rühren.