



# Feurige Teufelseier mit Chili-Chia im Hanfnest

HAPPY  
HALLOWEEN



DE-ÖKO-001



Lust auf CLASEN!

# FEURIGE TEUFELSEIER MIT CHILI-CHIA IM HANFNEST

## Zutaten für 10 Eier:

- 10 Eier (M)
- 750 ml Blaubeersaft (oder Holundersaft)
- 2 TL CLASEN BIO Chiasaat
- 6 EL Chilisauce
- 125 g Mayonnaise (10 % Fett)
- 4 TL Wasabi-Paste
- 1 Prise Salz
- 5 Stängel frischer Dill
- 4 EL CLASEN BIO Hanfsamen, geschält
- Grüne Lebensmittelfarbe



## Zubereitung:

1. Die Eier 8 Min. lang hart kochen, anschließend abschrecken und gründlich abtrocknen. Die Eierschalen rundherum vorsichtig mit einem Löffel anknacken. Den Blaubeersaft in eine Schüssel geben, die Eier hineinlegen und 30 Min. ruhen lassen. Alle Eier sollten komplett mit Saft bedeckt sein.
2. In der Zwischenzeit die Chiasaat mit der Chilisauce verrühren und zum Quellen beiseite stellen.
3. Die Eier schälen und längs halbieren. Alle Eigelbe herauslösen und in einem Blitzhacker zusammen mit der Mayonnaise, der Wasabi-Paste, Salz, Dill, der Lebensmittelfarbe und der Hälfte der Hanfsamen cremig mixen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die leeren Eierhälften damit füllen.
4. Auf einem Teller als „Nest“ für die Teufelseier die restlichen 2 EL Hanfsamen verteilen. Die gefüllten Eier darauf legen und mit der Chili-Chiasaat anrichten.

## Nährwerte pro gefülltem Ei:

458 kJ / 109 kcal, KH: 5 g, Fett: 7 g, EW: 8 g



Online-Shop, Produkt-News & weitere  
Rezepte auf: [www.clasen-bio.de](http://www.clasen-bio.de)

  
**30 Min.**  
Zubereitungszeit  
Fertig in 1 Std.  
(inkl. Färbezeit)