



Russische Eier pikant

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	8 St.
Mayonnaise	1 EL
Senf	1 TL
Gewürzgurken	2 St.
Kapern	1 TL
Dill, frisch	10 g
Zitronen	1 St.
Sardellenfilets in Olivenöl	10 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Chili, gemahlen	
Cayennepfeffer	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser zugedeckt aufkochen. Eier in das kochende Wasser geben und ca. 7 Min. garen. Eier abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Eier längs halbieren und Eigelb herauslösen.
2. Eigelb durch ein Sieb streichen und in einer Schüssel mit Mayonnaise und Senf verrühren.
3. Gewürzgurken und Kapern abtropfen lassen und sehr fein hacken. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Sardellen fein hacken.
4. Gewürzgurken, Kapern, Sardellen und Dill mit der Eigelbmasse vermengen und mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zitronensaft abschmecken. Creme in einen Spritzbeutel geben.
5. Eihälften mit der Schnittfläche nach oben auf einen Teller setzen. Mit Creme füllen. Russische Eier mit Cayennepfeffer bestäuben und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	212 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g