

Rezept

## Russische Eier

Ein Rezept von Russische Eier, am 09.05.2024

### Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>80 g</b> Senfgurke (Glas)
<b>4 Stiele</b> Dill	<b>4 Stiele</b> Petersilie
<b>2 EL</b> Doppelrahmfrischkäse	<b>1 EL</b> Dijon-Senf
<b>1 EL</b> Mayonnaise	Salz
grüner Pfeffer aus der Mühle	<b>30 g</b> Forellenkaviar (Glas)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

### Zubereitung

1. Eier hart kochen, abkühlen und pellen. Die Senfgurken abtropfen lassen, trocken tupfen und würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. 8 kleine Dillzweige beiseitelegen, den Rest und die Petersilie fein hacken.

---

2. Die Eier längs halbieren. Die Eigelbe herauslösen, durch ein feines Sieb streichen, mit Frischkäse, Senf und Mayonnaise glatt rühren, salzen und pfeffern. Eiweißhälften auf einer Platte anrichten. Die Masse mit einem Teelöffel einfüllen. Kaviar und Dillzweige daraufgeben. Dazu passt Toast.