



Kaviar-Dip

Zeit gesamt
20minZubereitungszeit
10minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	8 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Crème fraîche	200 ml
Senf	1 TL
Forellen Kaviar	8 EL
Salzcracker	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf

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, pellen und fein hacken.
2. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. In einer Schüssel Eier, Crème fraîche, Schnittlauch, Senf, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Creme in eine Schale geben und mit Forellenkaviar bedecken. Forellenkaviar-Dip sofort mit Crackern servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	345 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	18 g