

## Russische Eier pikant

Zeit gesamt 25min



Zubereitungszeit 15min





## 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 ք
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Chili, gemahlen	
Cayennepfeffer	

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb

- 1. In einem Topf ca. 1 I 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