

Russische Eier

Zutaten für 8 Personen:

16 Eier
4 kleine Essiggurken
60 g Mayonnaise
2 EL Senf
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Eier hart kochen, schälen, abkühlen lassen und der Länge nach halbieren.

Das Dotter vorsichtig herausnehmen und mit einer Gabel fein zerdrücken oder durch ein feines Sieb streichen.

Die Essiggurken und den Schnittlauch fein hacken.

Mayonnaise, Senf, Essiggurke, Schnittlauch und Dotter gut durchmischen und würzen.

Die Eierhälften mit der Mischung füllen (mit einem Löffel oder besser mit einem Spritzsack und einer nicht zu grossen Tülle).

Man kann die gefüllten Eier mit Tomatenwürfeln, Gurkenstreifen, Olivenscheiben oder sogar mit Kaviar usw. dekorieren und auf schön angerichteten Salatblättern servieren.