



Russische Eier

- 8 hartgekochte Eier
- 4 EL Mayonnaise
- 4 EL Sauerrahm
- 4 EL Magermilch - Joghurt
- 2 EL gehackte Senfgurke
- 2 TL Kapern
- 1 Prise Zucker
- Salz, weißer Pfeffer
- 4 TL Kaviar
- Salatblätter

Die Mayonnaise mit Sauerrahm, Magermilch - Joghurt, Senfgurke, Petersilie und Kapern verrühren. Mit Zucker, Salz und weißem Pfeffer abschmecken. 30 Minuten im Kühlschrank zugedeckt kalt stellen.

Eine flache Schüssel mit Salatblättern auslegen. Die Creme drauffüllen und die geschälten, halbierten Eier anrichten.

Mit Kaviar garnieren.

