

Rezept

Russische Eier mit Staudensellerie



© Ulrich Hoppe

Info

🕒 30 Min.
Gesamtzeit

30
Minuten

📏 leicht

🔥 130 kcal
Kilokalorien

8 g
Eiweiß

10
g
Fett

3 g
Kohlenhydrate

Zutaten für - 6 + Portionen

6 Eier

50 g Staudensellerie

50 g Apfel

1 El Zitronensaft

1 El Mayonnaise

2 TL Sahnemeerrettich

2 El saure Sahne

1 El Senf

Salz

Pfeffer

2 El Kerbelblättchen

Zubereitung

1. Eier hart kochen, abschrecken und pellen. Abkühlen lassen. Inzwischen Staudensellerie und Apfel fein würfeln. Mit Zitronensaft mischen. Mayonnaise mit Meerrettich, saurer Sahne und Senf verrühren. Sellerie und Apfel untermischen.
2. Eier längs halbieren. Eigelb herauslösen und hacken. Unter die Füllung rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In die Eier füllen und mit Kerbel dekoriert anrichten.