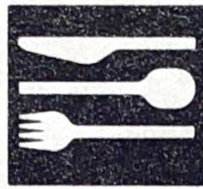


Russische Eier



Vorspeisen
Karte Nr. 4

1

4 Personen



Russische Eier

Vorspeisen
Karte Nr. 4

1

Zubereitungszeit 30 Min.

6-8 Eier

1 großes Paket tiefgekühlte Erbsen und Möhren

1 kleine Dose Spargelspitzen

2 Eßl. gehackte Petersilie

Pfeffer, Salz

1 Prise Zucker

3 Eßl. Öl

3 Eßl. Essig

½ Teel. Senf

Kopfsalatblätter

100 g Mayonnaise

1 Magermilchjoghurt

1 kleines Glas deutscher Kaviar

Mit frischem Weißbrot oder Toast servieren.

Getränkervorschlag: leichter Weißwein.

1. Eier 10 Min. kochen, abschrecken und schälen. Erbsen und Möhren in wenig Salzwasser nach Vorschrift auf der Packung garen. Abgetropfte Spargelspitzen zugeben.

2. Aus Senf, Pfeffer, Essig, Öl und Zucker eine Marinade rühren und mit gehackter Petersilie unter das warme Gemüse mischen.

3. Eine Platte mit Salatblättern auslegen, den Gemüsesalat darauf anrichten und die halbierten Eier daraufsetzen. Mit einer Sauce aus Mayonnaise und Joghurt übergießen. Mit kleinen Häufchen Kaviar garnieren.