Rezept

Eiersalat mit Gurken und Kresse

Ein Rezept von Eiersalat mit Gurken und Kresse, am 12.10.2024

Zutaten

- **8** Eier
- **2** Frühlingszwiebeln
- **3 EL** Salatmayonnaise
- **1 TL** Zitronensaft
- **1** Beet Kresse
- **1** Minigurke (ca. 250 g)
- **150 g** Joghurt
- **1 TL** scharfer Senf
- Salz, schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf Wasser aufkochen. Eier anstechen, ins siedende Wasser geben und 10 Min. kochen. Abgießen, kalt abschrecken, pellen und auskühlen lassen.

2. Inzwischen die Gurke putzen, schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Die Hälften klein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

3. Den Joghurt mit Mayonnaise und Senf verrühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Gurken und Frühlingszwiebeln untermischen. Eier grob hacken, Kresse abbrausen, etwas davon zum Garnieren beiseitestellen, und den Rest fein schneiden. Beides unter die Mayonnaise heben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat mit Kresse bestreut servieren.