

Rezept

Eiersalat mit Kresse

Ein Rezept von Eiersalat mit Kresse, am 20.04.2024

Zutaten

8 Eier	500 g Äpfel
250 g Gewürzgurken (aus dem Glas)	3 Frühlingszwiebeln
1 Kästchen Gartenkresse	3 TL kleine Kapern (aus dem Glas)
200 g saure Sahne	200 g Sahnejoghurt
1 EL scharfer Senf	Salz
Pfeffer	1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
2 Prisen Zucker	8-10 Kirschtomaten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in 8-10 Min. hart kochen, kalt abschrecken, pellen und vierteln.
2. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Gewürzgurken abtropfen lassen und in Stifte schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Kresse vom Beet schneiden und mit allen vorbereiteten Zutaten und den Kapern in eine Salatschüssel geben.
3. Die saure Sahne mit Joghurt und Senf verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker abschmecken und vorsichtig mit dem Salat vermengen.
4. Die Kirschtomaten waschen, größere halbieren und den Salat damit garnieren. Abgedeckt 30 Min. im Kühlschrank durchziehen lassen.