

Rezept

# Scharfer Eiersalat

Ein Rezept von Scharfer Eiersalat, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>8</b> Eier	<b>1</b> rote Paprikaschote
<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2</b> Chilischoten	<b>1</b> Bio-Limette
<b>1 Bund</b> Koriandergrün	<b>3 EL</b> süße Chilisauce
<b>1 EL</b> Sojasauce	<b>2 TL</b> Fischsauce
<b>2 TL</b> geröstetes Sesamöl	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Eier hart kochen, abkühlen und pellen. Paprika vierteln, waschen und würfeln. Frühlingszwiebeln waschen und putzen, in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Chili halbieren, entkernen, waschen und würfeln. Limette heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und 2 TL Saft auspressen. Koriandergrün waschen, trocken schütteln, hacken. Chili-, Soja- und Fischsauce mit Limettensaft und Öl verrühren, salzen und pfeffern. Knoblauch und Frühlingszwiebeln untermischen. Eier grob hacken, mit Paprika, Koriander und Chili untermischen. Zugedeckt mindestens 1 Std. kalt stellen.