

Rezept

Bagels mit Eiersalat

Ein Rezept von Bagels mit Eiersalat, am 18.04.2024

Zutaten

4 Eier	1 kleine Stange Staudensellerie
6 grüne Oliven ohne Stein	1 Bund Schnittlauch
6 EL Salat-Mayonnaise (Glas)	2 EL Joghurt
1 TL Zitronensaft	Salz
Pfeffer	2 kleine Tomaten
2 kleine Gärtner-Gurken	4 Sesam-Bagels

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in 8 Min. hart kochen, abschrecken und pellen. Die Eier würfeln. Den Sellerie waschen, putzen und entfädeln, klein würfeln. Die Oliven fein hacken. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten locker mischen.
2. Die Mayonnaise mit Joghurt und Zitronensaft verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter den Eiersalat ziehen. Zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Zum Servieren Tomaten und Gurken waschen, von den Tomaten die Stielansätze ausschneiden. Tomaten und Gurken in Scheiben schneiden, leicht salzen und pfeffern. Bagels aufschneiden, mit Eiersalat bestreichen und mit Tomaten- und Gurkenscheiben belegen.