

Rezept

Eier-Kräuter-Dip

Ein Rezept von Eier-Kräuter-Dip, am 20.04.2024

Zutaten

3 Eier	1 Bund Kräuter für Frankfurter Sauce
100 g saure Sahne (10 % Fett)	1-2 EL mittelscharfer Senf
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in kochendem Wasser in ca. 7-10 Min. hart kochen, kalt abschrecken und anschließend pellen. 1 Ei in kleine Würfel schneiden.

2. Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Die übrigen Eier mit den Kräutern mit dem Stabmixer grob pürieren.

3. Eierwürfel, Eier-Kräuter-Creme und Sahne verrühren, mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Der Dip schmeckt toll zu Pellkartoffeln und hält im Kühlschrank 2-3 Tage.