

Rezept

Eier-Zwiebel-Creme

Ein Rezept von Eier-Zwiebel-Creme, am 18.12.2025

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 4 Eier (Größe M) | 1 TL Senf (z.B. Dijon-Senf mit Honig, mittelscharfer oder süßer Senf) |
| 100 g Crème fraîche | 2 große Frühlingszwiebeln |
| 1 TL Weißweinessig oder Zitronensaft | Salz |
| Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

-
- 1.** Die Eier in Wasser in 10-12 Min. hart kochen. Dann abschrecken, pellen und halbieren. Eigelbe herauslösen und mit der Gabel zerdrücken. Mit Senf und Crème fraîche verrühren.

 - 2.** Die Eiweiße fein hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Beides mit Essig oder Zitronensaft unter die Creme mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.