

Rezept

Eier-Zwiebel-Creme

Ein Rezept von Eier-Zwiebel-Creme, am 17.04.2024

Zutaten

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

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.