

## Rezept

# Eiersalat mit Cornichons und Kräuter-Mayonnaise

Ein Rezept von Eiersalat mit Cornichons und Kräuter-Mayonnaise, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>12</b> Eier	<b>100 g</b> Silberzwiebeln (Glas)
<b>125 g</b> Cornichons	
<b>Kräuter-Mayonnaise</b>	
<b>2</b> hart gekochte Eigelbe (von oben)	<b>2 - 3 EL</b> Dijon-Senf
<b>2 - 3 TL</b> Sherryessig	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>4 EL</b> Rapsöl	<b>125 g</b> Doppelrahmfrischkäse
<b>100 g</b> saure Sahne	Kräutersalz
frisch gemahlener grüner Pfeffer	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>1 Bund</b> Dill	<b>1 großes Bund</b> Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal, 35 g F, 18 g EW, 5 g KH

## Zubereitung

1. Die Eier in ca. 10 Min. hart kochen. Inzwischen die Silberzwiebeln abtropfen lassen und halbieren. Die Cornichons abtropfen lassen und quer in dünne Scheibchen schneiden.
2. Die hart gekochten Eier abschrecken, pellen und halbieren. Die Eigelbe aus 2 Eiern herausnehmen und für die Kräuter-Mayonnaise beiseitestellen, die restlichen Eiweiße hacken und die übrigen Eier vierteln. Die Eier mit den Zwiebeln und den Cornichons mischen.
3. Die beiden hart gekochten Eigelbe durch ein Sieb streichen. Mit Senf und Essig glatt rühren, dann nach und nach das Oliven- und das Rapsöl unterschlagen. Zum Schluss den Frischkäse und die saure Sahne dazugeben und glatt unterrühren. Alles mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.
4. Schnittlauch, Dill und Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, 1 EL davon beiseitestellen. Die Dillspitzen und Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Die Kräuter unter die Mayonnaise heben.
5. Die Kräuter-Mayonnaise über die Eiemischung geben und vorsichtig damit vermengen. Mit dem beiseitegestellten Schnittlauch bestreuen.