

## Rezept

# Eiersalat mit Räucherlachs

Ein Rezept von Eiersalat mit Räucherlachs, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Salatherz (Mini-Romanasalat)	<b>4</b> hart gekochte Eier
<b>2</b> rotschalige Äpfel (Jonathan, Elstar)	<b>100 g</b> Räucherlachs (ersatzweise geschälte Nordseekrabben oder kleine Garnelen)
<b>100 g</b> Mayonnaise	<b>50 g</b> Joghurt
<b>3 EL</b> Zitronensaft	Salz
Pfeffer	<b>1 Prise</b> Zucker
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Den Salat waschen, trocken schwenken und in Streifen schneiden. Die Eier pellen und in Scheiben schneiden. Die Äpfel waschen, trocken reiben und ohne Kerngehäuse vierteln, dann klein würfeln.
2. Lachs in Streifen schneiden (Krabben oder Garnelen kurz kalt abbrausen und abtropfen lassen). Mit Salatstreifen, Eierscheiben und Apfelwürfeln vorsichtig vermischen.
3. Mayonnaise, Joghurt, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker glatt verrühren und über den Salat gießen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Über den Salat streuen und gleich servieren.