

Rezept

## Garnelen-Eiersalat

Ein Rezept von Garnelen-Eiersalat, am 23.04.2024

### Zutaten

<b>6</b> Eier	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>1/2 Bund</b> Dill	<b>100 g</b> Schmand
<b>150 g</b> Joghurt	<b>2 TL</b> Dijon-Senf
Kräutersalz	grüner Pfeffer aus der Mühle
<b>1/2 TL</b> Zucker	<b>100 g</b> Räucherlachs
<b>100 g</b> gegarte, küchenfertige Garnelen	<b>1 Beet</b> Gartenkresse

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

### Zubereitung

1. Eier hart kochen, abkühlen und pellen. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und 2 TL Schale abreiben. Dill waschen, trocken schütteln und hacken. Schmand, Joghurt, Senf, Kräutersalz, Pfeffer und Zucker verrühren. 1 Spritzer Zitronensaft, Dill und Zitronenschale unterrühren. Eier grob hacken. Lachs grob würfeln. Das Dressing mit Eiern, Lachs und Garnelen mischen. Zugedeckt mindestens 30 Min. kalt stellen. Eventuell mit Kräutersalz abschmecken. Die Kresse vom Beet schneiden, waschen, trocken tupfen und über den Salat streuen.