

Rezept

## Senf-Eiercreme mit Schinken

Ein Rezept von Senf-Eiercreme mit Schinken, am 30.04.2025

### Zutaten

<b>3</b> Eier	<b>50 g</b> gekochter Schinken
<b>1 1/2 EL</b> Salatmayonnaise	<b>2 EL</b> saure Sahne
<b>1 TL</b> mittelscharfer Senf	<b>1 TL</b> Zitronensaft
Salz	Pfeffer
<b>10</b> Basilikumblättchen	<b>30 g</b> Feldsalat oder Rucola

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

### Zubereitung

1. Die Eier in 10 Min. hart kochen, in kaltem Wasser abkühlen lassen, pellen, hacken und in eine Schüssel geben. Schinken klein würfeln und dazugeben.
- 
2. Mayonnaise mit saurer Sahne, Senf und Zitronensaft verrühren und unter die Eier mischen. Salzen und pfeffern. Basilikum zerpfeifen und unterheben. In einer Dose kühl stellen. Feldsalat oder Rucola putzen, waschen und die Eiercreme damit garnieren.