Eiersalat

Zu Fisch oder einer Fleischspeise oder einfach als Brotaufstrich.

Zutaten

Menge
Zutat
2
Eidotter (Eigelb)
2
Eier hart gekocht
2 TL
Senf Estragon
200 ml
Sonnenblumen Öl
2 EL
Joghurt natur
0.5 Stk
Zitrone
1 Prise
Salz
1 KL
Kristallzucker
1 Prise
Pfeffer
1 EL
Schnittlauch
1 TL
Gartenkresse
1 EL
Olivenöl

Zubereitung

Personen: 2
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Mayonnaise(10 Minuten)
☐
1.

2 2Eidotter (Eigelb) mit
2 TL 2Senf Estragon vermengen und dann

200 ml 200Sonnenblumen Öl nach und nach unterrühren. Je länger man das nun mit dem Schneebesen schlägt, desto fester wird die Mayonnaise.
1 Prise 1Salz
1 KL 1Kristallzucker und
2 EL 2Joghurt natur dazugeben und alles so vermengen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Um die Konsistenz etwas geschmeidiger zu machen eventuell
1 EL 1Olivenöl dazumischen.

Salat (10 Minuten)
☐
2.

2 2Eier hart gekocht klein würfelig schneiden und sanft unter die Mayonnaise unterheben sowie
1 EL 1Schnittlauch
1 Prise 1Salz und
1 Prise 1Pfeffer

Tipp

Falls man Olivenöl dazu gibt, dann nicht zu viel, da es sonst bitter wird.

- Beilagen, Einlagen, Gebäck
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  20 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**
- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste