



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)
<input type="checkbox"/>	1.	2 Eidotter (Eigelb) mit 2 TL Senf Estragon vermengen und dann 200 ml Sonnenblumen Öl nach und nach untermischen. Je länger man das nun mit dem Schneebesen schlägt, desto fester wird die Mayonnaise. 1 Prise Salz 1 KL Kristallzucker und 2 EL Joghurt natur dazugeben und alles so vermengen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Um die Konsistenz etwas geschmeidiger zu machen eventuell 1 EL Olivenöl dazumischen.



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Salat (10 Minuten)

<input type="checkbox"/>	2.	2 Eier hart gekocht klein würfelig schneiden und sanft unter die Mayonnaise unterheben sowie 1 EL Schnittlauch 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer
--------------------------	----	--

Tipp

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

Beilagen, Einlagen, Gebäck

Light

Alkohol

Besuch

• **Schwierigkeit**

Leicht

• **Zeitkategorie**

• **Nährwert**

• **Punkte**

0

• **Bewertung**

Keine Bewertung

• **Zeit**

20 Minuten

• **Preiskategorie**