

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



10 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 6 Eier
- 3 EL [Mayonnaise](#)
- 2 EL saure Sahne
- ½ TL Salz
- ½ TL Paprikapulver
- 1 TL Senf

bei Belieben:

- 1 TL Gewürzgurken-Sud
- 1 EL Schnittlauch



Zubereitung:

1. Koche die Eier für 10 Minuten hart und lege sie dann in kaltes Wasser.
2. Verrühre die Mayonnaise mit der sauren Sahne, dem Gewürzgurkensud und Senf. Würze das Dressing mit Salz und Paprikapulver.
3. Pelle die Eier und schneide sie klein. Das geht sehr gut mit einem Eierschneider. Schneide dafür jedes Ei einmal längs und einmal quer. Hebe die Eierwürfel unter das Mayo-Dressing. Bestreue den fertigen Eiersalat mit Schnittlauchröllchen.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

