# Eiaufstrich mit QimiQ

Die Jause kann beginnen! Tolles Rezept für einen vielseitigen Eiaufstrich mit QimiQ.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 5 Stk. | Eier |
| 50 g | Sauerrahm |
| 250 g | QimiQ |
| 1 EL | Schnittlauch |
| 1 TL | Senf |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für den Eiaufstrich mit QimiQ zunächst Wasser zum Kochen bringen und die Eier darin 8 bis 10 Minuten lang hart kochen. Anschließend abschrecken und schälen.

2. Die Eier in feine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. QimiQ, Senf und Sauerrahm zufügen. Schnittlauch waschen, putzen und ebenfalls zufügen. Alles gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brot anrichten.

## Tipp

Der Eiaufstrich mit QimiQ schmeckt mit Rohkost, Kräutern, Zwiebeln, Essiggurkerl und vielen weiteren Beilagen.