

## Eiersalat mit Garnelen

Der Eiersalat mit Garnelen lässt sich prima vorbereiten und ist deshalb wunderbar für's Büro oder das nächste Picknick geeignet. Ein Rezept, das man sich merken sollte!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



### Zutaten

6 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 TL	Zitronenschalen
2 TL	Zitronensaft
0.5 Bündel	Dille
100 g	Sauerrahm
150 g	<a href="#">Joghurt</a>
2 TL	<a href="#">Senf</a>
1 Prise	Kräutersalz
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
0.5 TL	<a href="#">Zucker</a>
150 g	Räucherlachs
150 g	<a href="#">Garnelen</a> (küchenfertige)
1 Handvoll	Kresse

### Zubereitung

1. Für den **Eiersalat mit Garnelen** zunächst Wasser in einem Topf erhitzen und die Eier darin in ca. 8-10 Minuten hart kochen. Abgießen und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Dill waschen, trocken tupfen und hacken. [Sauerrahm](#) mit Joghurt und Senf verrühren und mit Kräutersalz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Dill, Zitronensaft und -schale abschmecken.

3. Die kalten Eier schälen und grob hacken. Den Lachs in Streifen schneiden und vorsichtig mit den Eiern und Garnelen vermengen. Das Dressing unterheben und zugedeckt für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Anschließend die Kresse abschneiden, waschen und trocken tupfen. Den Salat mit Kresse bestreuen und servieren.

## **Tipp**

Zum Eiersalat mit Garnelen schmeckt frisches Brot.