Eiersalat mit Spinat

Der leckere Eiersalat mit Spinat ist eine vollwertige Hauptmahlzeit. Ein schnelles Rezept mit frischen Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

200 g	Blattspinat
8 Stk.	Eier
500 g	Tomaten

Für die Marinade

200 g	Joghurt
0.5 Bündel	Kerbel
250 g	Mayonnaise
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch
1 TL	Worcestershiresauce
1 TL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Ein simples, aber sehr schmackhaftes Rezept ist der **Eiersalat mit Spinat**. Als Auftakt Wasser aufkochen. Die Eier für 10 Minuten darin hart kochen lassen. In der Zwischenzeit Spinat abspülen und säubern.

2. Eier unter kaltem Wasser abschrecken und überkühlen. Eier dann abschälen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, Stiel herausschneiden und in feine Scheiben trennen. Kerbel abzupfen und zerhacken.

3. Schnittlauch waschen und mit einem scharfen Messer zarte Röllchen schneiden. Einen Teil zur Seite legen.

4. Kerbel, Schnittlauch, Joghurt, Saft der Zitrone, Mayonnaise und Worcestershiresauce zu einer Marinade verrühren. Im Anschluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Spinat, Tomaten- und Eierscheiben in Schichten anrichten und die Marinade darüber gießen. Vor dem Servieren mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen.

Tipp

Zum Eiersalat mit Spinat ein frisches Kornbrot aufschneiden. Der Salat schmeckt auch mit Zwiebelringen sehr gut.