Bärlauch-Eiersalat

Egal ob zum Buffet oder als Aufstrich zur Jause, der schmackhafte Bärlauch-Eiersalat sollte man unbedingt einmal ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

8 Stk.	Eier
2 EL	Mayonnaise
3 EL	Sauerrahm
1 Bund	Bärlauch
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
1 EL	Apfelessig
1 TL	Senf

Zubereitung

1. Für den **Bärlauch-Eiersalat** die Eier in kochendem Wasser zirka 8-10 Minuten hart kochen. Danach abkühlen lassen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Bärlauch waschen, trocken schütteln und mit einem Messer klein zerschneiden.

2. Jetzt die Mayonnaise, Sauerrahm, Senf und Essig in einer Schüssel verrühren. Die Eier und Bärlauch zugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Eiersalat in den Kühlschrank stellen und für zirka 3 Stunden durchziehen lassen.

Tipp

Der Bärlauch-Eiersalat schmeckt mit frischem Vollkornbrot oder Baguette.