

# Eiaufstrich mit Joghurt

Lecker, leicht und frisch: Das Rezept für Eiaufstrich mit Joghurt kommt gänzlich ohne Mayonnaise aus.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

80 g	Frischkäse
4 EL	<a href="#">Naturjoghurt</a>
4 EL	<a href="#">Topfen</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 TL	Schnittlauch

## Zubereitung

1. Für den Eiaufstrich mit Joghurt zuerst einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Eier darin je nach Größe 8 bis 10 Minuten lang weich garen. Danach abschrecken und schälen, mit dem Messer in sehr kleine Stücke schneiden.
2. In der Zwischenzeit den Schnittlauch waschen, putzen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. In einer Schüssel Topfen mit Joghurt und Frischkäse vermischen und glattrühren. Die Eierstückchen und den Schnittlauch unterheben, nach Belieben salzen und servieren.

## Tipp

Der Eiaufstrich mit Joghurt ist ideal, um überzählige Eier (zum Beispiel nach Ostern) zu verwerten. Er schmeckt auch mit anderen Kräutern.