Eiaufstrich

Der feine Eiaufstrich schmeckt auf der nächsten Party, als Proviant oder einfach zuhause aufs Brot. Wer gekochte Eier von Ostern übrig hat, kann sie für dieses Rezept verarbeiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

5 Stk.	Eier
6 Stk.	Essiggurken
1 Packung	Mayonnaise
2 TL	Kapern

Zubereitung

1. Für den **Eiaufstrich** einen Topf mit Wasser aufkochen und die Eier darin etwa 8 bis 10 Minuten lang hart kochen.

2. Mit kaltem Wasser abschrecken und etwas abkühlen lassen. Anschließend schälen.

3. Die Eier in den Mixer geben. Essiggurken, Kapern und Mayonnaise zufügen und alles fein pürieren. Wer den Aufstrich nicht so fein möchte, schneidet die Eier mit dem Messer klein und rührt die Stückchen erst nach dem Pürieren in den Aufstrich.

Tipp

Der Eiaufstrich schmeckt besonders gut mit frisch gehacktem Schnittlauch.