Eiersalat auf Snackgurke

Der Eiersalat auf Snackgurke ist ein frischer Low-Carb-Snack mit Räucherlachs. Das Rezept eignet sich hervorragend als Vorspeise, Fingerfood, Partysnack oder leichtes Abendessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

3 Stk.	Snackgurken (Größe 12-15 cm)
4 Stk.	Eier (hartgkocht)
1 Stk.	kleine rote Zwiebel
1 Handvoll	Schnittlauch
4 Stk.	Cornichons (kleine)
3 EL	Mayonnaise
1 EL	Naturjoghurt
0.5 EL	Senf (mild)
2 TL	Kapern
	Salz und Pfeffer
6 Scheiben	Räucherlachs
	Kresse (für die Garnitur)

Zubereitung

1. Für den **Eiersalat auf Snackgurke**, die Snackgurken gründlich waschen und der Länge nach halbieren. Mit einem kleinen Löffel das Kerngehäuse vorsichtig aus den Gurkenhälften entfernen. Dabei darauf achten, dass die Gurke nicht beschädigt wird.

2. Die Eier hart kochen, anschließend abschrecken, schälen und fein hacken.

3. Die gehackten Eier in eine Salatschüssel geben. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Cornichons und Kapern ebenfalls sehr fein würfeln. Alle vorbereiteten Zutaten gründlich miteinander vermengen und den Eiersalat mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.Den

Eiersalat anschließend für eine halbe Stunde Zeit im Kühlschrank kalt stellen. Dadurch können sich die Aromen besonders gut miteinander verbinden.

4. Vor dem Servieren die ausgehöhlten Snackgurken mit dünnen Scheiben **Räucherlachs** belegen. Den vorbereiteten Eiersalat großzügig in die Gurkenhälften füllen. Zum Schluss mit frischer Kresse garnieren und sofort servieren.

Tipp

Der Eiersalat auf Snackgurke eignet sich besonders gut als Fingerfood für ein Buffet, einen Brunch oder eine Party. Für eine besonders hübsche Präsentation können die Gurken in kleinere Stücke geschnitten und als kleine Häppchen serviert werden.