

Eiersalat

Der Eiersalat ergänzt das Salatbuffet beim Grillabend. Bei diesem einfachen Rezept kann man nichts falsch machen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Handvoll	Schnittlauch
8 Stk.	Eier
3 EL	Joghurt
2 EL	Essig
6 EL	Mayonnaise
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
2 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Der **Eiersalat** ist eine ausgezeichnete Beilage für Gegrilltes oder kalte Buffets. Zunächst Wasser aufkochen. Die Eier in 8 bis 10 Minuten hart kochen und kalt abschrecken. Anschließend schälen und klein würfeln, in eine Schüssel geben.
2. Die Zwiebeln abziehen und sehr fein hacken. Mit den Eierwürfeln vermischen. Pfeffern und salzen.
3. Den Schnittlauch hacken. Joghurt, Essig und Mayonnaise in eine weitere Schüssel geben, mit Paprikapulver und den Schnittlauchröllchen vermischen. Vorsichtig unter den Salat mischen.
4. Vor dem Servieren einige Minuten durchziehen lassen.

Tipp

Der Eiersalat lässt sich mit kleinen Paprikastückchen oder halbierten Kirschtomaten ansprechend garnieren.