Eiersauce mit Mayonnaise

Ein herrliches Rezept für einen Dip ist diese Eiersauce mit Mayonnaise. Auch richtig lecker als Brotaufstrich zum Frühstück oder zur Brotzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

4 Stk.	Eier
110 g	Sauerrahm
3 EL	Naturjoghurt
3 EL	Mayonnaise
4 Stk.	Gewürzgurken
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Eiersauce mit Mayonnaise zuerst einen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Eier anpieksen und dann 10 Minuten in das sprudelnde Wasser geben. Danach die Eier abschrecken, pellen und kalt werden lassen.

2. Wenn die Eier kalt sind, diese genau wie die Essiggurken klein schneiden und in eine kleine Schüssel geben. Sauerrahm, Joghurt und Mayonnaise zugeben, salzen und pfeffern, abschmecken und notfalls nachwürzen. Ansonsten servieren.

Tipp

Die Eiersauce mit Mayonnaise passt auch sehr gut zu gegrilltem Fleisch, Fondue oder als Sauce zu Erdäpfel.