Salami-Eiaufstrich

Der Salami-Eiaufstrich ist ein wunderbarer Brotaufstrich. Ideal für jedes Party-Buffet oder für eine schmackhafte Jause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

2 Stk.	Eier
1 Handvoll	frische Petersilie
1 TL	Majoran
1 Stk.	Zwiebel
50 g	Gewürzgurken
3 EL	Créme frâiche
3 EL	Remouladensauce (Gourmet-Remoulade)
1 EL	Schnittlauch

Zubereitung

1. Um einen **Salami-Eiaufstrich** zuzubereiten**,** die Eier hart kochen und sehr klein würfeln.
2. Petersilie und Majoran waschen, kurz trocken schütteln und ebenfalls sehr fein hacken.
3. Zwiebel schälen und wie die Gewürzgurken und die Salami in kleine Würfel schneiden.
4. Alles mit Créme frâiche und Gourmet-Remoulade verfeinern und gut verrühren, bis eine cremige, streichfähige Masse entsteht.
5. Den Salami-Eiaufstrich mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Tipp

Der Salami-Eiaufstrich schmeckt besonders gut zu einem frischen Bauernbrot oder Vollkornbrot.