PORTIONEN	ZEIT GESAMT	LEVEL
2-4	20 min	easy

Rezept

EIERSALAT

Der gute alte Eiersalat – klingt ein wenig nach 80ger und ist es im Grunde auch, oder? Eiersalat gab es früher doch immer mal wieder. Er ist schnell zu machen und man kann ihn unzählig erweitern oder abwandeln. Vielleicht mit angebratenen Speckwürfeln und Gewürzgurken (Cornichons)?
Ich habe mit für uns gestern Abend eine Variante mit knackigen Kaiserschoten, Wiener Würstchen und rote Beete ausgesucht. Und ich kann sagen: Einfach lecker! Gerade die sehr frischen und knackigen Kaiserschoten machen beim Essen richtig viel Spass. Toll ist, dass man so einen Eiersalat wirklich super vorbereiten kann, entweder zum Mitbringen auf die Grillparty oder für das Abendessen zu Hause. Auch als Essen, um es zur Arbeit mitzunehmen, eignet sich ein Eiersalat einfach perfekt. Also los geht's!

ZUTATEN

- 3 Wiener Würstchen
- 5 Eier (bei mir immer Größe L)
- ca. 15-20 Kaiserschoten
- 1 rote Beete (gekocht und gegart)

Für das Dressing:

- 4 EL gr. Joghurt
- 100 ml Sahne
- 2 EL Tahini (Sesampaste)
- 1 EL Mayonnaise
- Salz, Paprika, Muskatnuss

Eiersalat mit besonderen Zutaten – einfach ein einfacher Genuss!

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Eier anpieksen und ca. 10 min kochen. Danach abschrecken, pellen und nach dem Abkühlen in kleine Würfel schneiden.

SCHRITT 2

Wiener in dünne Scheiben schneiden.

SCHRITT 3

Kaiserschoten waschen, abtupfen und in kleine Stücke schneiden.

SCHRITT 4

Rote Beete abtupfen, ggfs. Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden.

SCHRITT 5

Dressing anrühren und mit den anderen Zutaten vermischen. Anrichten und genießen.