

Eiersalat

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eier, 2-3 Esslöffel Remoulade, 1-2 Tropfen Essigessenz, 1 Teelöffel Senf, Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch) nach Belieben, Zwiebel nach Belieben.

Die Vorbereitungen:

Eier (am Besten vom Bauern, mit Supermarkteiern schmeckt es nicht so lecker, ich hab's probiert) kochen, so dass das Eigelb noch etwas flüssig ist. Das bringt dann noch etwas Farbe in den Salat. Wer lieber harte Eier mag, das geht auch. Eier mit dem Eierschneider kleinschneiden.

Die Zubereitung:

Remoulade, Senf und die kleingeschnittenen Eier in eine Schüssel geben und vermischen. Mit Essigessenz, Salz und Pfeffer abschmecken, die Kräuter dazugeben. Wer mag, noch Zwiebel. Fertig!