

EierSauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 Eier, 400 gr Mayonaise, 4 Teelöffel Senf, 1 Zwiebel, Pfeffer aus der Mühle, Salz.

Die Vorbereitungen:

Die frischen Eier (am Besten natürlich von eigenen Hühnern) hart kochen und fein würfeln, Zwiebel schälen und fein hacken.

Die Zubereitung:

Die Eier- und Zwiebelwürfel mit Senf und Mayonaise mischen, mit Salz und Pfeffer leicht würzen und ca. 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Passt sehr gut zu Fondue oder Geflügel.

Guten Appetit!