

# Eiersalat

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach der beliebte und köstliche Klassiker. Nicht nur zu Ostern ist Eiersalat ein Genuss.

6 - 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 6 hart gekochte Eier (Größe M)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleiner Apfel
- 4 Cornichons (aus dem Gl.)
- 1 TL eingelegte Kapern (Abtropfgew.)
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
- 2 TL Senf, z. B. Dijon-Senf
- 2 - 3 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- etwa ½ TL Zucker

## Wie mache ich einen einfachen Eiersalat?:

### 1 Eiersalat vorbereiten:

Eier pellen, achteln und in Stücke schneiden. Zwiebel abziehen. Apfel schälen, vierteln. Beides und die Cornichons in kleine Würfel schneiden. Kapern abtropfen lassen und fein hacken.

### 2 Eiersalat zubereiten:

Etwas 2 EL der Eierstücke und 1 TL Schnittlauchröllchen beiseitestellen. Crème fraîche, Senf, Kapern und Gurkenwasser verrühren. Übrige Eier, Apfel, Cornichons, Schnittlauchröllchen dazugeben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Etwas durchziehen lassen und evtl. nochmal abschmecken.

Den Eiersalat vor dem Servieren mit gewürfelten Eiern und Schnittlauchröllchen bestreuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Eiersalat kann man gut mit dem [Weizen-Roggen-Wurzelbrot](#) servieren.
- Der Eiersalat kann gut 1 Tag vorher zubereitet werden, dann abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.



# Versuchsküche

Rezepte und Tipps

