

GAUMENSPIELEREI



EIERSALAT

2 Portionen

ZUTATEN:

½ rote Zwiebel
3 Eier
1 rote Paprika
1 EL Kapern
7-8 Oliven
1 kleiner Bund Petersilie
2 EL Joghurt
1 EL Dijon Senf
Salz, Pfeffer
Vogersalat

ZUBEREITUNG:

1. Wasser in einem Topf aufkochen und die Eier darin ca. 10 bis 12 Minuten hartkochen. Auskühlen lassen. Natürlich können auch bereits vorgekochte Eier verwendet werden.
2. Zwiebel schälen und klein würfeln. Paprika waschen und ebenfalls klein würfeln.
3. Kapern etwas hacken. Oliven klein schneiden. Petersilie klein hacken.
4. Die ausgekühlten Eier schälen und klein schneiden.
5. Zwiebel, Paprika, Eier, Kapern und Oliven vermischen. Joghurt, Dijon-Senf und Petersilie dazugeben und nochmal durchrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Mit dem Vogersalat zusammen servieren.

Rezept von Sasha Walleczek

WWW.GAUMENSPIELEREI.AT