

Klassischer Eiersalat

Zutaten für 4 Personen

- 6 Eier
- 100 g Schmand oder Creme Fraiche
- 50 g Mayonnaise
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 TL Zucker
- 1-2 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL Gurkensaft (Tunke von Gewürzgurken)
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Eier in kochendem Wasser 10 Minuten kochen, abschrecken, schälen und in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel den Schmand, die Mayonnaise, den Zucker, den Senf, den Gurken- und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Es kann gern etwas mehr Salz in das Dressing. Das Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und in das Dressing rühren. Zuletzt die Eier unterheben. Das Dressing schmeckt anfangs etwas sauer. Den Eiersalat ein paar Stunden gekühlt ziehen lassen, dann ggf. mit Salz und Zucker abschmecken. Nach meiner Erfahrung verschwindet die Säure auch ohne Zucker.

Guten Appetit