

REZEPT DES MONATS

EIERSALAT MIT GRIECHISCHEM JOGHURT, KAROTTE & SCHNITTLAUCH



FÜR 4 PERSONEN

DAUER: 20 Minuten

SCHWIERIGKEIT: leicht

ZUTATEN:

6 Eier

1 Karotte

80 g milder Käse (z. B. Gouda oder Emmentaler), in kleinen Würfeln

1 Bund Schnittlauch

150 g griechischer Joghurt

2-3 TL Senf

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Der Eiersalat schmeckt besonders frisch, wenn er 10–15 Minuten vor dem Servieren im Kühlschrank durchziehen darf. Wer es etwas knackiger mag, kann zusätzlich fein gewürfelte Gewürzgurken oder ein paar geröstete Sonnenblumenkerne unterheben.

1. Schritt

Die Eier in kochendem Wasser etwa 9–10 Minuten hart kochen, anschließend kalt abschrecken und vollständig abkühlen lassen.

2. Schritt

Karotte schälen und fein raspeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

3. Schritt

Eier schälen und in kleine Würfel schneiden oder grob hacken. Käse ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

4. Schritt

Griechischen Joghurt mit Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Schritt

Eier, Karotte, Käse und Schnittlauch vorsichtig mit dem Dressing vermengen. Kurz durchziehen lassen und nochmals abschmecken.