Eiersalat

für 6 Personen

Zutaten

6 Eier, 150g Erbsen, 1/2 Bund Radieschen, 150g gekochter Schinken, 1/2 Bund Schnittlauch, 250g Mayonnaise (80% Fettanteil), 75g Joghurt, 1 Teelöffel Senf, 1/2 Teelöffel Pfeffer, 1/2 Beet Kresse



Zubereitung

- 1. Eier 10 min hart kochen, pellen und abkühlen lassen
- 2. Radieschen putzen, in dünne Scheiben schneiden
- 3. Schinken in Streifen schneiden,
- 4. Schnittlauch in Röllchen schneiden
- 5. Erbsen abtropfen lassen
- 6. Mayonnaise mit Joghurt, Senf und zwei Drittel Schnittlauch verrühren, pfeffern
- 7. Eier in dicke Scheiben schneiden
- 8. zwei Drittel Eischeiben in eine flache Schale schichten,
- 9. Schinken, Erbsen und zwei Drittel Radieschenscheiben daraufgeben, mit zwei Dritteln Sauce begießen
- 10. die übrigen Eischeiben und Radieschen darauf anrichten, mit Rest Sauce begießen, 10 Minuten stehen lassen
- 11. vor dem Servieren mit abgeschnittenener Kresse und Schnittlauchrest bestreuen

Zeitbedarf

20 Minuten (nach Abkühlen der Eier!)