

# Eiersalat

## Zutaten | 4 Portionen

8	Eier
1 Becher	Schmand
4 EL	Mayonnaise
1 TL	Senf, mittelscharf
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	Zucker
	Salz, Pfeffer
1-2 Zweige	Dill
1	Rote Zwiebel
1	kleines Glas Gewürzgurken

Zubereitungszeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Eier hart kochen.
- In der Zwischenzeit für das Dressing Schmand, Mayonnaise, Senf, Zitronensaft und Zucker verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Je mehr Mayonnaise man nimmt, desto fester wird das Dressing. Nimmt man mehr Schmand, wird es etwas leichter.
- Dill waschen und trockenschütteln. Die Spitzen abzupfen und ebenfalls unter das Dressing rühren.
- Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Gewürzgurken abtropfen lassen und ebenfalls fein würfeln.
- Die Eier am Ende der Garzeit abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und in Stückchen schneiden.
- Eier, Zwiebel- und Gurkenwürfel vermengen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Eiersalat gut gekühlt aufbewahren oder direkt in einer Schüssel oder in kleinen Weckgläsern portioniert servieren.

## Tipp:

Für den klassischer Eiersalat kann man die Eier frisch kochen oder oder man verwendet die hartgekochten, gefärbten Eier aus dem Osternest.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 217 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
413 kcal	36,6 g	4,9 g	16,1 g	115 mg