

Eiersalat

(ergibt ein mittleres Schälchen, so wie beim Metzger)



Zutaten

3 Eier (gekocht)
3 EL Mayonnaise
1 TL Senf
1 TL Flüssigkeit von Gewürzgurken
etwas Schnittlauch
1 Prise Currypulver
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Mayonnaise, Senf, Flüssigkeit von Gewürzgurken, Schnittlauch, Currypulver, Salz und den Pfeffer miteinander vermischen.

Die Eier schälen, in kleine Stücke schneiden und unter die angerührte Masse heben.

3 Stunden kalt stellen und danach den Eiersalat nochmal leicht umrühren.