

Kochen mit Klaus

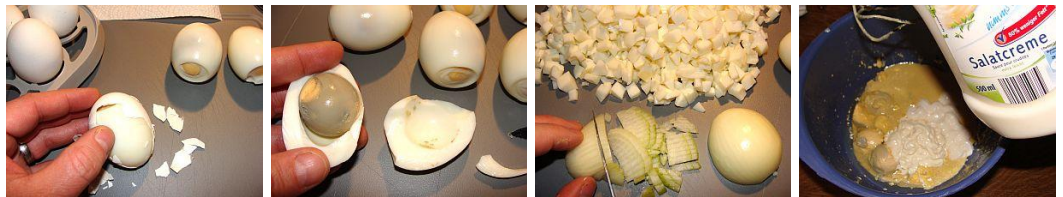
Klausis Eiersalat

Zutaten: (Für 8-10 Personen)

- 7 Eier, 1 kleine Zwiebel, 1 kleine Dose Erbsen, 4 EL ÖL, 2 EL Essig,
- 2 TL Senf, je 1 EL TK-Petersilie & Schnittlauch, 1 TL Zucker, Salz,
- Pfeffer, Maggi, je 120 g Salatcreme & Mayonnaise, Zitronensaft,
- frische Petersilie

Zubereitung:

1. Die Eier hartkochen, kalt abschrecken u. auskühlen lassen (1 Ei zur Seite legen.) Eier schälen u. Eigelbe auslösen. Eiweiß klein würfeln. Zwiebel abziehen u. fein würfeln. Erbsen abgießen.



2. Ausgelöstes Eigelb mit Öl, Salatcreme, Mayo, Essig u. Senf mit einem Rührgerät verrühren bis eine cremige Sauce entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, Maggi u. den Kräutern würzen.

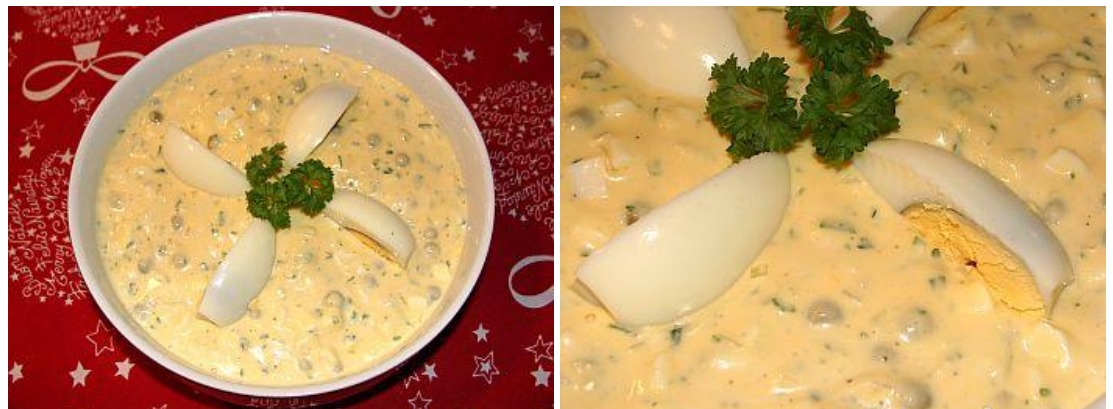


3. Zwiebeln, Eiweißwürfel u. Erbsen gründlich unterheben, nochmals abschmecken, in eine Servierschale geben u. mit längs in Viertel geschnittenem Ei u. frischer Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Klasse für das kalte Buffet, oder einfach mit Weißbrot genießen!



Erstellt von Klaus am 24.12.2014