

Kuhre

Einkaufen auf dem
Bauerhof

Auf die Schnelle: Eiersalat mit Erbsen

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 gekochte Eier
- 250 g Spargel
- 200 g tiefgekühlte Erbsen
- 1 Glas Pilze (170 g)
- 70 g Lachsschinken
- 150 g Mayonnaise oder Salatcreme
- 100 g Naturjoghurt
- Kresse, Kräuter, Salz, Pfeffer, gekörnte Brühe

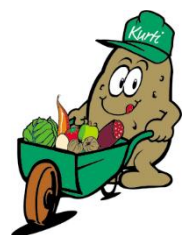
Zubereitung

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Spargel schälen und in 15 bis 20 Minuten gar kochen. Erbsen in 10 Minuten gar kochen. Beides abgießen und abkühlen lassen. Spargel in Stücke schneiden. Schinken würfeln. Eier pellen und in Scheiben schneiden. Mayonnaise und Joghurt verrühren. Kresse und Kräuter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und gekörnter Brühe abschmecken. Eier, Schinken, Erbsen und Spargel mit der Salatsoße mischen.

Tipp: Für festliche Anlässe den Eiersalat in Sektschalen servieren. Wer mag, kann den Schinken auch gegen Shrimps austauschen.

Ganz Eilige können auch Spargel aus dem Glas und Erbsen aus der Dose verwenden.



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590