



Eier mit Knoblauchsauce, scharfer Paprikapaste und mediterranem Kartoffelsalat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiches, preiswertes Eiergericht für jeden Tag, herzhaft - fleischlos,

Zutaten

- 8 nicht zu hart gekochte Eier, kalt abgeschreckt, geschält
- 1 - 2 Knoblauchzehen nach eigenem Geschmack
- 1/8 l Milch
- 3 El Sahnequark
- 2 Tl Weißweinessig
- 4 El Olivenöl
- 200 g eingelegte rote Paprikaschoten in Öl, abgetropft
- 1 - 2 Msp. Chiliflocken (Pulbiber beim türkischen Händler)
- 1 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für den mediterranen Kartoffelsalat:
- 500 g Pellkartoffeln in Scheiben
- 6 - 8 getrocknete Tomaten in Öl, gewürfelt
- ½ kleines Bund frischer Basilikum
- 8 - 10 gehackte Kapern
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- ½ kleines Bund frischer Basilikum in Streifen
- 1 El weißer Balsamico
- 4 El gute Mayonnaise
- 4 El saure Sahne oder Crème fraîche
- Knoblauchsatz, weißer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Knoblauchsauce:

Schritt2

Den Knoblauch mit der Milch, Quark, 1 Tl Essig und 3 El Olivenöl mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt3

Schritt4

Die Paprikapaste:

Schritt5

Ebenso den Paprika mit 1 Tl Essig, 1 El Olivenöl und Chiliflocken, salzen.

Schritt6

Der mediterrane Kartoffelsalat:

Schritt7

Die noch warmen, in Scheiben geschnittenen Pellkartoffeln salzen und pfeffern.

Schritt8

Die gewürfelten Zwiebeln mit 3 El Wasser und Balsamico kurz dünsten und mit den Kartoffeln mengen. Die Mayonnaise und saure Sahne dazu geben, unterheben, zuletzt folgen die Kapern, die Tomaten und der Basilikum in Streifen.

Schritt9

Nachschmecken, durchziehen lassen

Schritt10

Anrichtevorschlag;

Schritt11

Die halbierten Eier auf dem Kartoffelsalat anrichten und mit der Knoblauchsauce überziehen. Die Paprikapaste darauf verteilen, mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Rezeptart: Eierspeisen **Tags:** abwechslungsreich, Hauptgericht, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eier-mit-knoblauchsauce-scharfer-paprikapaste-und-mediterranem-kartoffelsalat/>