

Eiersalat mit Rauchforelle, Kresse und Knoblauch Chips

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Die Kombination aus Eiersalat und Rauchforelle ist sicherlich nicht für jeden Gaumen etwas, bietet dafür aber geschmacklich ganz spannende Momente für Ihren Gaumen.

Zutaten

- Für den Eiersalat:
- 12 Eier, hart gekocht, geschält, grob gewürfelt
- 200 g geräuchertes Forellenfilet in 2 cm großen Stücken
- 1 Kresse Beet
- Etwas frischer, gezupfter Koriander
- 150 g Delikatess - Mayonnaise (Am besten hausgemacht)
- 150 g Sahnejoghurt
- 4 EL frisch gepresster Limetten oder Zitronensaft, etwas Abrieb
- ½ Baguette, vom Vortag in 5 mm dicken Scheiben
- Knoblauchsatz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen mit Umluft 180 ° C.

Schritt2

Die Baguette Scheiben auf das flache Backblech legen, mit Knoblauch einreiben und mit Öl beträufeln, salzen, etwa 7 min. auf der oberen Schiene, goldbraun rösten.

Schritt3

Die Mayonnaise, Joghurt und Limettensaft verrühren, die Eierstücke vorsichtig unter hebe. Etwas

frisch gemahlene Pfeffer darüber reiben, ev. nachsalzen, das Koriandergrün vermengen, nachschmecken.

Schritt4

Mit Forellenstücken und frischer Kresse garniert anrichten, das Knoblauchbrot extra reichen.

Rezeptart: Eierspeisen, Kalte Fischgerichte, Salatrezepte **Tags:** eiersalat, rauchforelle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eier-salat-rauchforelle-kresse-und-knoblauch-chips/>