



Eiersalat mit Kresse und knusprigen Röstzwiebeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Garten - oder Grillfesten, auch als fleischlose Mahlzeit für jeden Tag, mit jungen Pellkartoffeln

Zutaten

- 8 hart gekochte Eier mit dem Eierschneider gesechelt
- 150 g Gewürzgurken, grob gewürfelt
- 1 entkernter, ungeschälter Apfel, gewürfelt
- 2 El Zitronensaft
- 200 g Salatcreme aus dem Supermarkt
- 4 Tl mittelscharfer Senf
- 3 El Gewürzgurkenwasser
- 1 Beet Kresse
- 1 Tütchen Röstzwiebeln aus dem Supermarkt
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eier Sechstel mit den Gurken - und Apfelwürfeln mischen, mit Zitronensaft und Senf marinieren, salzen, pfeffern.

Schritt2

Die Salatcreme und etwas Gurkenwasser mischen, unter den Eiersalat heben.

Schritt3

Kurz vor dem Servieren die frische Kresse unterheben und mit den Röstzwiebeln bestreuen.

Rezeptart: Eierspeisen **Tags:** kresse, Röstzwiebeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eiersalat-mit-kresse-und-knusprigen-roestzwiebeln/>