Vorspeisen Karte Nr. 16

4 Personen



Eiersalat

Vorspeisen Karte Nr. 16

Zubereitungszeit 15 Min.

- 8 hartgekochte Eier
- 2 dicke Scheiben gekochter
- Schinken
- 4 Tomaten
- 1 Lauchstange.
- 1 Stück Salatgurke
- 2 Eßl. Mayonnaise
- 1 Eßl. Senf
- 1 Eßl. Weißweinessig
- Salz, Pfeffer
- 1 Eßl. Kapern
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Kopfsalat
- 1 Bund Dill oder
- 1 Paket Kresse

- 1. Die hartgekochten und geschälten Eier vierteln, Tomaten achteln. Schinken in Streifen, Lauch in Ringe und Gurke in Scheiben schneiden. In einer Schüssel alles mischen.
- 2. Mayonnaise mit Senf, Essig, Salz und Pfeffer verrühren.
- 3. Portionsschalen mit Salatblättern auslegen, den Eiersalat darauf häufen und mit Mayonnaisesauce übergießen. Mit Schnittlauchröllchen und Kapern bestreuen. Nach Geschmack mit Dill- oder Kressebüscheln verzieren.