Frühlinghafter Eiersalat

Zutaten für 2 Personen:

Für die Soße:

- 2 hartgekochte Eier

- 1 Knoblauchzehe

- 1 Schalotte

- 1 TL Senf

- 3 EL Essig

- 4 EL Olivenöl

- 5 EL frische Kräuter (Bsp.: Schnittlauch, Petersilie, Basilikum)  
 - Salz/Pfeffer

Für den Salat:

* Verschiedene Blattsalate (Bsp.: Eisbergsalat, Feldsalat)
* 1 TL Essig
* Salz/Pfeffer
* 1El Olivenöl
* 4 hartgekochte Eier

1. Eier halbieren und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Den Knoblauch und die Schalotten schälen und klein hacken.
2. Das Eigelb, den Senf, den Knoblauch und die Schalotten in einen Messbecher geben.
3. Den Essig und das Öl dazugeben und ein paar Minuten ziehen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Kräuter mit einem Wiegemesser fein hacken. Und in zu den anderen Zutaten hinzufügen.
5. Das Eiweiß ebenfalls klein würfen und mit dazu geben.
6. Alles fein pürieren und abschmecken.
7. Die Salate putzen und klein schneiden.
8. Öl, Essig und Gewürze hinzufügen und 10min ziehen lassen.
9. In einer großen Schüssel anrichten und mit dem restlichen Ei garnieren.
10. Baguette oder frische Brötchen dazu servieren.

Tipp

Der Salat macht sich super zur Osterzeit. Es bleiben dort öfter mal gekochte Eier übrig, die sich so super verarbeiten lassen.