Eiersalat



für 6 Personen

Zutaten

6 Eier, 150g Erbsen, 1/2 Bund Radieschen, 150g gekochter Schinken, 1/2 Bund Schnittlauch, 250g Mayonnaise (80% Fettanteil), 75g Joghurt, 1 Teelöffel Senf, 1/2 Teelöffel Pfeffer, 1/2 Beet Kresse

Zubereitung

1. Eier 10 min hart kochen, pellen und abkühlen lassen
2. Radieschen putzen, in dünne Scheiben schneiden
3. Schinken in Streifen schneiden,
4. Schnittlauch in Röllchen schneiden
5. Erbsen abtropfen lassen
6. Mayonnaise mit Joghurt, Senf und zwei Drittel Schnittlauch verrühren, pfeffern
7. Eier in dicke Scheiben schneiden
8. zwei Drittel Eischeiben in eine flache Schale schichten,
9. Schinken, Erbsen und zwei Drittel Radieschenscheiben daraufgeben, mit zwei Dritteln Sauce begießen
10. die übrigen Eischeiben und Radieschen darauf anrichten, mit Rest Sauce begießen, 10 Minuten stehen lassen
11. vor dem Servieren mit abgeschnittenener Kresse und Schnittlauchrest bestreuen

Zeitbedarf

20 Minuten (nach Abkühlen der Eier!)