

Curry-Eiersalat



Zutaten (4 Personen):

- 8 Eier (hartgekocht)
- 3 Frühlingszwiebel
- 50 g Schmand
- 60g Mango-Chutney
- 2 TL Currypulver
- 1 TL Schwarzkümmel
- 80 g Mayonaise
- 10 ml Orangensaft
- 1 Beet Kresse
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/2 TL Salz

Zubereitung:

Die hartgekochten Eier pellen, in mittelgroße Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und (inklusive des Grüns) in dünne Ringe schneiden.

Dann die Salatsauce zubereiten. Hierzu Mango-Chutney, Mayonnaise, Orangensaft, Schmand, Curry, Salz sowie Pfeffer in einer separaten Schüssel vermischen.

Das Dressing zusammen mit den Frühlingszwiebelringen, dem Schwarzkümmel und der abgeschnittenen Kresse in die Schüssel zu den Eierstücken geben, vermischen und im Kühlschrank bis zum Servieren ziehen lassen.

Tipp 1:

Der Osterhase hat zu viele Eier gebracht? Kein Problem, diese sind ruck-zuck in diesem leckeren Eiersalat verarbeitet.

Tipp2:

Auf getoastetem oder in einer Pfanne angerösteten Graubrot schmeckt der Eier-Currysalat besonders lecker.