



EIERSALAT MIT GRIECHISCHEM JOGHURT, KAROTTE UND SCHNITTLAUCH

Frühlingsfrisch und schön cremig. Dieser Eiersalat mit Karotte und Schnittlauch macht sofort gute Laune auf dem Brot.

FÜR 4 PERSONEN
DAUER: 20 Minuten
SCHWIERIGKEIT: leicht

Zutaten für den Teig

- 6 Eier
- 1 Karotte
- 80 g milder Käse (z. B. Gouda oder Emmentaler), in kleinen Würfeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 150 g griechischer Joghurt
- 2-3 TL Senf
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1. Schritt

Die Eier in kochendem Wasser etwa 9–10 Minuten hart kochen, anschließend kalt abschrecken und vollständig abkühlen lassen.

2. Schritt:

Karotte schälen und fein raspeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

3. Schritt:

Eier schälen und in kleine Würfel schneiden oder grob hacken. Käse ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

4. Schritt:

Griechischen Joghurt mit Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Schritt:

Eier, Karotte, Käse und Schnittlauch vorsichtig mit dem Dressing vermengen. Kurz durchziehen lassen und nochmals abschmecken.

Tipp:

Die Kartoffelscheiben besonders dünn hobeln – so garen sie im Ofen perfekt und werden am Rand leicht knusprig. Wer mag, kann zusätzlich etwas grobes Meersalz oder frisch geriebenen Parmesan darüberstreuen. Sehr lecker ist es auch mit Trüffelöl.