



## Rezepte aus der Behr Küche

---

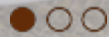
### Eiersalat mit Kresse



#### Zutaten für 4 Personen

8 Eier  
1 Schälchen Kresse  
½ Bund Schnittlauch  
150 g Salatmayonnaise  
150 g Joghurt  
1 EL Zitronensaft  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Schwierigkeit



einfach

#### Zubereitung:

Zunächst die Eier ca. 10 Minuten hart kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abpellen. Die Kresse waschen und abschneiden, den Schnittlauch waschen und fein hacken.

Die Salatmayonnaise und den Joghurt miteinander verrühren, die Eier in kleine Würfel schneiden und mit der Creme vermengen. Die Kräuter und den Zitronensaft hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Eiersalat auf Brot oder Brötchen servieren und nach Belieben mit etwas Kresse garnieren.

Guten Appetit!