

Eiersalat mit Kresse



Zutaten für 4 Personen

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

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!