Eiersalat
MIT NORDSEEKRABBEN

20 HÄPPCHEN

CA. 15 MIN.. ZUBEREITUNGSZEIT

ZUTATEN

6 Eier (Größe M)
150 g Bayernland Kerniger Frischkäse High Protein
40 g Domspitzmilch Saure Sahne
100 g Nordseekrabben
½ TL Senf
1 EL Dill, 1 EL Schnittlauch
½ kleine rote Zwiebel
1 EL Zitronensaft
Etwas Zitronenabrieb
Salz & Pfeffer
1-2 Pumpernickel Partyrollen

ZUBEREITUNG

1. Die Eier für ca. 8 Minuten hart kochen, abschrecken und pellen.
2. Anschließend die Eier in feine Würfel schneiden.
3. Dill und Schnittlauch hacken.
4. Den Kernigen Frischkäse, die Saure Sahne, den Senf, die Kräuter, den Zitronenabrieb- und Saft vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Eier und die Nordseekrabben dazu geben (dabei ein paar Krabben für die Dekoration aufheben) und vorsichtig mit dem Dressing mischen.
6. Die rote Zwiebel in sehr feine Streifen schneiden.
7. Mit einem Teelöffel den Salat auf dem Pumpernickel anrichten und mit den Krabben, ein paar Kräutern und den Zwiebelstreifen garnieren.

Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.SCHNELLMALGEKOCHT.DE

/bayernlandeg
/bayernland_eg

www.bayernland.de

Mehr Rezepte unter:
www.youtube.com/BayernlandTV