

Eiersalat

Zeit gesamt
15min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Mayonnaise	3 EL
Senf	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Bauernmildes Brot	4 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf ca. 2 l Wasser zugedeckt aufkochen. Eier darin ca. 8 Min. hart kochen. Anschließend abschrecken, pellen und klein hacken.
2. Derweil Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel Eier, Mayonnaise, Senf und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiersalat mit Brot servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	322 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g