



# Eiersalat

 Dauer  
15 min.

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

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



## Zubereitung

In einem Topf ca. 2 l Wasser zugedeckt aufkochen. Eier darin ca. 8 Min. hart kochen. Anschließend abschrecken, pellen und klein hacken.

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	365 kcal		
Kohlenhydrate	33 g	Ballaststoff	2 g
Eiweiß	12 g	Fette	20 g