



# Eiersalat mit Apfel und Kräutern

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Eier	6 St.
Dill, frisch	20 g
Petersilie, frisch	20 g
Äpfel, rot	1 St.
Stangensellerie	0.5 St.
Frühlingszwiebeln	0.5 Bund
Radieschen	0.5 Bund
Zitronen	1 St.
Mayonnaise	100 g
Senf	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Eier im kochenden Wasser ca. 10 Min. hart kochen. Abgießen, kalt abschrecken und pellen.
2. Kräuter waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und hacken. Apfel waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Stangensellerie und Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und in Streifen schneiden. Radieschen waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Eier würfeln. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
3. In einer Schüssel Mayonnaise mit Kräutern, Zitronensaft und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zum Dressing geben, vorsichtig vermengen und bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	340 kcal		
Kohlenhydrate	14 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	12 g	Fette	27 g