

Einfacher Eiersalat

Zeit gesamt
25min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	9 St.
Schnittlauch, frisch	20 g
Stangensellerie	200 g
Äpfel, rot	200 g
Frühlingszwiebeln	3 St.
Zitronen	1 St.
Senf	1 EL
Öl	80 ml
Joghurt, natur	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. In den Mixbehälter Kocheinsatz mit 8 Eiern einhängen. 500 ml heißes Wasser zugeben und ohne Messbecher 15 Min./Stufe 1/120 °C garen. Anschließend Kocheinsatz mit dem Spatel entnehmen und Eier mit kaltem Wasser abschrecken. Mixbehälter säubern.
2. Inzwischen Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Stangensellerie waschen, Enden entfernen und grob in Stücke schneiden. Apfel waschen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelansätze entfernen und halbieren. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
3. In den Mixbehälter Schnittlauch geben und 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Apfel, Stangensellerie und Frühlingszwiebeln zugeben und 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern. In eine große Schüssel umfüllen. Eier pellen. In den Mixbehälter hartgekochte Eier geben und 4 Sek./Stufe 4 zerkleinern. In die Schüssel umfüllen.
4. Für das Dressing in den Mixbehälter 1 Ei, Senf und 2 EL Zitronensaft geben. 2 Min./Stufe 3 verrühren und dabei langsam Öl durch die Deckelöffnung einfließen lassen. Joghurt zugeben und weitere 20 Sek./Stufe 3 verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Einfachen Eiersalat auf Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt Brot oder Baguette.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	403 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	30 g