

Eier-Salat mit gekochtem Schinken

4 hart gekochte Eier	1 Stange Staudensellerie	4 Cornichons
100 g Kochschinken (am Stück)	1 kleiner Apfel	1 EL Kapern (Glas)
150 g Mayonnaise	100 g Naturjoghurt	1 TL scharfer Senf
Salz	Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Die gekochten Eier pellen und in Würfel schneiden.

Den Staudensellerie waschen, putzen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Die Cornichons und den Schinken fein würfeln.

Den Apfel waschen, trocknen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden. Apfelfruchtfleisch ebenfalls in Würfel schneiden.

Die Kapern abtropfen lassen.

In einer großen Schüssel die Mayonnaise, Joghurt und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Staudensellerie, Apfel, Schinken, Cornichons, Kapern und Eier zur Mayonnaisenmischung in der Schüssel geben und unterheben. Den Eiersalat zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde durchziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Den Eiersalat aus der Kühlung nehmen und mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Dazu passt Vollkornbrot.

Sören Anders am 04. April 2024