

Eiersalat

Passt gut zu Fetenbuffet oder auch zu Schnittchen mit Wurst und Käse.

Zutatenliste für 8 Portionen:

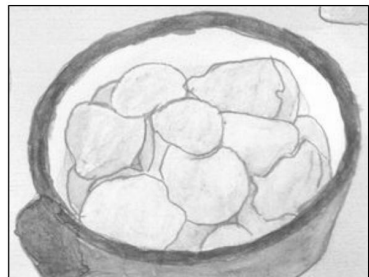
25 Eier
 200 ml Majonäse
 250 ml Sahne
 2 EL Senf
 Essig
 Salz
 1 EL Zucker
 Weißer Pfeffer



Alles was man braucht

Die Eier aufsetzen und ca. 7 Min. kochen lassen. Das heiße Wasser abschütten und mit reichlich kaltem Wasser abschrecken. Den Kaltwasserhahn ganz klein stellen und eine halbe Stunde laufen lassen.

Einen gemütlichen Platz suchen und in Ruhe die Eier pellen. Gleich einmal längs durchschneiden und in einer passenden Schüssel vorsichtig aufschichten.



Fertig

In einem kleinem Topf die restlichen Zutaten gut verrühren. Gleichmäßig und langsam die Soße über die Eier schütten. Nicht umrühren, dann gehen die Eier kaputt.

Vorbereitungszeit:	keine.	Kosten pro Portion:	43 ct
Zubereitungszeit:	70 Min.	Kalorien pro Portion:	575
Schwierigkeitsgrad:	Sehr Einfach	K: 5 g	F: 50 g E: 26 g