

Eiersalat Hawaii: Der Klassiker mit Ananas und Schinken

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

8 Eier
 250 g frische Ananas
 100 g Champignons
 100 g Kochschinken
 150 g Mayonnaise (selbst gemacht oder fertig gekauft)
 2 Gewürzgurken
 2 Esslöffel Butter
 1/2 Teelöffel Honig
 1 Teelöffel Senf
 2 Esslöffel Gurkenwasser
 Salz, Pfeffer
 2 Esslöffel gehackter Schnittlauch

Was auf Pizza und Toast Hawaii schon wunderbar zusammenkommt, kann in diesem kleinen, feinen Eiersalat einfach nicht verkehrt sein: Saftige Ananas und würziger Kochschinken schmiegen sich an hartgekochte Eierstückchen und werden von einem samtigen Dressing begleitet. Um das Retro-Feeling ein wenig aufzumischen, kommen ein paar gebratene Pilze dazu.

- 1 -

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Butter in eine Pfanne geben, erhitzen und Schinken ca. 6 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 2 -

Eier in kochendem Wasser ca. 10 Minuten hartkochen, kalt abschrecken und auskühlen lassen. Eier pellen und in mundgerechte Stücke schneiden.

- 3 -

Ananasstunk abschneiden und Schale entfernen. Ananas, Gurken und Schinken in Würfel schneiden.

- 4 -

Mayonnaise mit Gewürzgurkenwasser vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten vermischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Mit gehacktem Schnittlauch garnieren und servieren.