

Eiersalat: 10 Rezeptideen, die den Klassiker neu aufleben zu lassen



Auf ofenwarmem Brot, zu knackigem Gemüse, mit einer kleinen, feinen Frikadelle an der Seite oder pur – **Eiersalat** hat einiges auf dem Kasten. Mal kommt er **klassisch** mit Mayonnaise daher und erinnert uns an die guten, alten und vor allem leckeren Zeiten. Mal hat er Avocado, Ananas, Bacon oder Kapern im Gepäck, um deine Geschmacksnerven zu kitzeln. Und manchmal fehlen kurzerhand die gekochten Eier. Moment... was? Wir verraten nur so viel: Eiersalat goes **vegan**.

Für welchen Eiersalat du dich auch immer entscheidest: Diese Rezepte sind schnell gemacht und beliebig wandelbar, so dass du deine Lieblingszutaten wie Gemüse oder deinen Lieblingskäse locker noch on top untergebracht bekommst.

Übrigens zahlt sich eine rechtzeitige Vorbereitung aus, da die Geschmäcker sich besser entfalten, wenn der Salat **mind. 10 Minuten ruht, besser noch über Nacht**. Auch die wahre Konsistenz zeigt sich erst, wenn der Eiersalat etwas länger kalt steht.

Sollte er dir doch **zu flüssig** erscheinen, keine Panik: Du kannst etwas mehr Mayonnaise zum Andicken verwenden, oder einfach noch ein paar gekochte Eier hinzufügen. Für gewöhnlich halten sich die Salate **einige Tage im Kühlschrank**, so dass du deinen Favoriten gut vorbereiten kannst und immer parat hast, wenn dir nach einer zünftig belegten Stulle zumute ist.

Yam Khai Dao – Thailändischer Eiersalat

Ein Eiersalat geht nicht zwangsläufig mit Mayonnaise einher. Der Beweis: "Eiersalat" im Thai-Style. Frittiert, mit frischem Koriander, Chili und Zwiebeln fühlen sich deine Spiegeleier wie im Urlaub. Und du vielleicht auch? [Zum Rezept](#)

Gesunder Eiersalat mit Joghurt

Ein herrlich cremiger Salat aus frisch gekochten Eiern, Joghurt und Avocado - so macht gesunde Ernährung Spaß. Wenn du es nun noch schaffst, dein Brot durch Blattsalat zu ersetzen, bist du auf einem guten Weg. Noch ein paar knackige Radieschen dazu und violá: Schmackofatz geht auch ohne viele Kalorien. [Zum Rezept](#)

Eiersalat mit Curry – der Klassiker auf deiner Stulle

Ich würde wetten, dieses Rezept hat schon deine Mutti geliebt. Warum? Weil dieser Eiersalat einfach der Beste ist, der einzig Wahre, das "kleine Schwarze" unter den Eiersalat-Rezepten. Das behaupte nicht nur ich - das wurde mir von allen Kollegen bestätigt, die die Schüssel im Nullkommanix geleert haben. Verständlich. [Zum Rezept](#)

Pikanter Asia-Eiersalat mit Szechuanpfeffer

In Asien isst man gerne Eiersalat - kein Witz. Wieso also nicht den Wok anheizen, Gemüse scharf anbraten, mit frischem Koriander vermengen und mit pikantem Szechuanpfeffer würzen? Es gibt keinen Grund, der dagegen spricht. [Zum Rezept](#)

Low-Carb-Eiersalat mit Bacon und Erbsen

Das Gute an einer Low-Carb-Diät: Eier sind erlaubt. Noch besser: Eier mit Bacon auch! Also gönn dir mal eine kleine Schlemmerei und zauber dir einen cremigen Low-Carb-Eiersalat mit knackigen Erbsen und cremiger Mayo. [Zum Rezept](#)

Eiersalat: 10 Rezeptideen, die den Klassiker neu aufleben zu lassen

(Fast) klassischer Eiersalat mit Frischkäse

Nichts gegen Mayonnaise – vor allem, wenn sie frisch gemixt aus deiner eigenen Küche kommt – aber das sämig-samtige Dressing kriegst du auch mit anderen Zutaten zustande. Zum Beispiel mit Frischkäse und einem Schuss Sahne. Fein gewürfelte Gewürzgurken und kleine, würzige Kapern runden den fast klassischen Eiersalat geschmacklich ab. [Zum Rezept](#)

Eiersalat Hawaii mit Schinken und Ananas

Aloha! Sommer, Sonne und fruchtige Süße kommen im Eiersalat Hawaii-Style zusammen und verbreiten spontane Glückseligkeit. Saftige Ananas und deftiger Schinken sind schon für sich eine unschlagbare Lecker-Offensive. Aber wenn sich dann noch würzig angebratene Champignons dazu gesellen, können wir uns kaum noch halten. [Zum Rezept](#)

Schneller Eiersalat mit selbstgemachter

Mayonnaise

Das Schöne an dem schlichten Klassiker ist, dass er sich ratzfatzt zubereiten und vielfältig kombinieren lässt. Auch die selbstgemachte Mayonnaise ist schnell gemacht, wenn du weißt, wie es geht und einen Pürierstab im Haus hast. Eier, Senf, Zitronensaft und geschmacksneutrales Öl werden von dem Küchenhelfer ordentlich verwirbelt und ergeben eine cremige, homogene Masse. Nur noch nach Lust und Laune abschmecken, mit frischen Kräutern verfeinern und mit den zerkleinerten gekochten Eiern vermischen. [Zum Rezept](#)

Avocado-Eiersalat ohne Mayonnaise

Was lässt denn hier die Herzen aller Avocado-Fans höher schlagen? Ein Eiersalat, der dank des grünen Superfoods auch ohne Mayonnaise herrlich cremig wird. Ein bisschen Unterstützung erhält die Avocado dabei von mildem Naturjoghurt und einem Klecks Sour Cream. Verfeinert wird das Ganze mit frischem Dill und einem Spritzer Zitrone. Und weil wir extrakrossen Versuchungen einfach nicht widerstehen können, durfte sich knusprig angebratener Frühstücksspeck dazumogeln. [Zum Rezept](#)



[Avocado-Eiersalat ohne Mayonnaise](#)

Veganer Eiersalat aus Blumenkohl

Und zum Schluss gibt's noch einen Leckerbissen aus der veganen Küche: falscher Eiersalat aus zarten Blumenkohlröschen. Das Gemüse bringt nicht nur die richtige Farbe mit, sondern schmeckt so mild und fein, dass es wie das echte Hühnerei wunderbar mit knackigem Sellerie, roter Paprika und einer Handvoll würziger Oliven harmoniert. Auch das Dressing kommt gut ohne tierische Produkte aus. Die nussige Note der Cashew-Mayonnaise kann auch waschechte Fleischesser überzeugen. [Zum Rezept](#)