

(Fast) Klassischer, cremiger Eiersalat mit Frischkäse

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

130
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

6 Eier
300 g Frischkäse
2 kleine Zwiebeln
100 g Gewürzgurken
100 ml Sahne
2 Teelöffel Senf
2 Teelöffel Kapern
3 Teelöffel Zitronensaft
2 Teelöffel Currypulver
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Der Klassiker unter den Eiersalaten wird mit [Mayonnaise](#) zubereitet, diese Variante mit Frischkäse. Schmeckt nicht nur oberlecker, sondern verleiht dem Mix aus hartgekochten Eiern, Gewürzgurken und Kapern eine extracremige Note. Wer auf ein bisschen Nostalgie nicht verzichten möchte, kann den Frischkäse einfach durch die heißgeliebte Mayo ersetzen. Aber der Schnittlauch und die Prise Curry - die müssen sein!

Übrigens: Eiersalat schmeckt besonders lecker als Aufstrich oder als Dip zum Brot.

Eiersalat ist ausserdem ein echter Klassiker am Grillbuffet. [Weitere Salate für deinen Grillabend findest du hier.](#)

- 1 -

Eier in kochendem Wasser 10-12 Minuten weich kochen, kalt abschrecken und pellen. Hartgekochte Eier halbieren, Eigelb herauslöfeln und Eiweiß fein hacken.

- 2 -

Zwiebeln schälen. Zwiebeln, Gewürzgurken und Kapern fein hacken und mit zerkleinertem Eiweiß vermengen.

- 3 -

Eigelb mit Frischkäse und Sahne zu einer glatten Masse verrühren. Mit Zitronensaft, Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Masse mit feingehackten Zutaten verrühren, im Kühlschrank ca. 2 Stunden ziehen lassen.

- 4 -

Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Eiersalat mit Schnittlauch bestreuen und servieren.