

Schneller Eiersalat mit selbstgemachter Mayo

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

10 Eier
2 Esslöffel gehackter Schnittlauch
2 Scheiben Pumpernickel
1/2 Bund Radieschen

Für die Mayonnaise

1 kleines Ei
150 ml Sonnenblumenöl (oder ein anderes geschmacksneutrales Öl)
2 Esslöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Dijon Senf
Salz, Pfeffer
2 Esslöffel Wasser

Zubehör

Pürierstab

hartgekochte Eier.

- 1 -

Für die Mayonnaise Eiweiß und Eigelb trennen. Eigelb zusammen mit 1 EL Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer in einen schmalen Behälter füllen, in den der Pürieraufsatz gerade so auf den Boden passt. Pürierstab mit einer Hand auf den Boden des Gefäßes drücken und auf höchster Stufe anstellen. Mit der anderen Hand Öl langsam und konstant hinzufügen, bis sich die Zutaten zu einer cremigen, hellen Masse verbinden. Öl auf diese Weise komplett untermengen. Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und bei Bedarf mit Wasser verdünnen.

- 2 -

Eier in kochendem Wasser ca. 10 Minuten hart kochen, kalt abschrecken und vollständig auskühlen lassen. Eier pellen, in Würfel schneiden und mit Mayonnaise vermengen. Für einen intensiveren Geschmack kannst du den Eiersalat noch ca. 1 Stunde ziehen lassen.

- 3 -

Radieschen in Scheiben schneiden. Pumpernickel buttern und mit Radieschen belegen. Eiersalat auf Teller verteilen, mit Schnittlauch garnieren und mit Pumpernickel servieren.

Manchmal muss es einfach ein Klassiker sein! Diesen einfachen Eiersalat kannst du nach Lust und Laune aufpeppen. Zum Beispiel mit fein gehackten Gewürzgerken, Oliven oder – für pures Retro-Feeling – mit Ananas- und Schinkenwürfel. Doch erst mal müssen leckere, frische Basics her: Schnell gemixte Mayonnaise, Senf und Zitronensaft für das Dressing und ein paar