

Eierhackerle



Zutaten für 4-6 Personen:

2 hart gekochte Eier
2 geh. EL Joghurt
1 geh. EL Salatmayonnaise
1 Msp Salz
Pfeffer aus der Mühle
Rosenpaprika scharf
1/3 TL Currypulver
1 EL feinst gehackte Petersilie (optional)

1. Eier hart kochen.
2. Eigelbe mit Joghurt und Salatmayonnaise verrühren. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika scharf und 1/3 TL Currypulver verrühren.
3. Eiweiß und Petersilie fein hacken und unterheben. 15 Minuten ziehen lassen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Grundrezepte, Aufstriche, vegetarisch, deutsch