

# Frühlingshafter Eiersalat

## Für 4 Personen:

8 Eier (Gr. M)	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Bund Radieschen
1 k. Eisbergsalat	3 EL Salatmayonnaise	5 EL Milch
75 g Vollmilchjoghurt	Salz, Pfeffer	1-2 TL Curry
125 g Kochschinken, gewürfelt	1 Beet Kresse	

Eier in kochendem Wasser 10 Minuten hart kochen. Gurke waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Radieschen waschen und vierteln. Salat waschen, achteln und in Streifen schneiden. Eier abgießen, abschrecken, pellen und auskühlen lassen.

Mayonnaise, Milch und Joghurt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Eier vierteln. Gurke, Radieschen und Salat mischen und auf Tellern anrichten. Eier und Schinken darauf verteilen. Currysoße über den Salat verteilen, Kresse vom Beet schneiden und damit bestreuen.

NN am 03. März 2025