Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Eiersalat „Primavera“

Milchprodukte und Eier
Für die Verwertung von übrig gebliebenen hartgekochten Eiern (nach Ostern)
Salate und kalte Speisen
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten für 4 Personen:

- 6 hartgekochte Eier
- 6 Radieschen
- 1 kl. Bd Rucola
- ½ Zwiebel (rote Zwiebel sorgt für einen Farbakzent)
- n.B. 4 bis 6 kl. Essiggurken
- n.B. Gartenkresse
- für das Dressing:
- 50 g Mayonnaise
- Salz
- Pfeffer
- Essig

Zubereitung:

Die hartgekochten Eier schälen, klein würfeln und in eine Schüssel geben. Radieschen und Rucola waschen und putzen, Zwiebel schälen. Alles klein schneiden und zu den Eiern geben. Nach Geschmack Essiggurken klein schneiden und hinzufügen. Für das Dressing alle Zutaten gut verrühren und mit dem Eiersalat vermengen, evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Eiersalat für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen. Mit Kresse garnieren und zu Pellkartoffeln oder getoastetem Brot servieren.

Zeitaufwand: rund 15 Minuten plus Zeit zum Ziehenlassen

** vegetarisch bei Verwendung von Essig, der ohne tierische Hilfsstoffe wie Gelatine geklärt wurde*