

Eiersalat

Gesamtzeit: 30 min.

Portionen: 2



Zutaten:

140 g TK-Erbsen

1 Apfel

4 hartgekochte Eier

1 Glas Champignons (140 g Abtropfgewicht)

1 Bio-Zitrone

½ Bund Schnittlauch

150 g Joghurt

2 EL Mayonnaise

½ EL Rotweinessig

1 TL Zucker

Salz

Pfeffer

4 Scheiben Vollkornbrot

Anweisungen:

Erbsen kurz in kochendes Wasser geben, abgießen und abtropfen lassen.

Apfel vierteln und entkernen. Apfelviertel in Würfel schneiden.

Eier pellen und grob hacken. Champignons abtropfen lassen.

Erbsen, Champignons, gehackte Eier und Apfelwürfel in eine Schale geben und vermischen.

2 EL Zitronensaft auspressen und etwas Schale abreiben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Joghurt mit Mayonnaise, Essig, Zucker, Zitronensaft und -abrieb und etwas Salz und Pfeffer verrühren.

Dressing und zwei Drittel der Schnittlauchröllchen über den Eiersalat geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eiersalat mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen und mit Brot servieren.