



Omas Eiersalat mit Camembert Creme

Zutaten für 4 Personen

- 8 Stück Eier
- 1 Stück Paprika, rot (ca. 200g)
- 100 g Senfgurken (Glas)
- 2 Stück Lauchzwiebeln
- 125 g Alpenhain Camembert Creme Natur
- 2 EL Vollmilchjoghurt
- 1 EL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1/4 Beet Gartenkresse

Zubereitung

1. Eier in Wasser ca. 8 Minuten hart kochen. Eier abschrecken und pellen. Paprika vierteln, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Senfgurken abtropfen lassen und Sud dabei auffangen. Gurken fein würfeln. Lauchzwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Lauchzwiebeln, Paprika und Senfgurken vermengen.
2. Für das Dressing die Hälfte der Alpenhain Camembert Creme, Joghurt, Senf und 3 EL Gurkensud verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. 6 Eier in kleine Würfel schneiden. 2 Eier vierteln.
3. Je etwas Dressing, Gemüse-Mix und Eierwürfel abwechselnd in 2 Schichten in 4 Gläser (à ca. 450 ml) einschichten, dabei mit Dressing abschließen. Kresse vom Beet schneiden. Salat mit restlichen Eiern, übriger Alpenhain Camembert Creme, Kresse und etwas Pfeffer garnieren.