

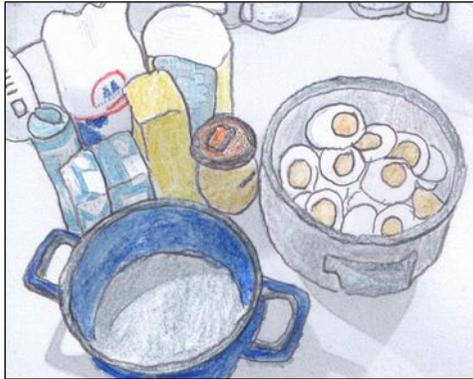
# Eiersalat

eiersalat08q.odt

Passt gut zu Fetenbuffet oder auch zu Schnittchen mit Wurst und Käse.

## Zutatenliste für 8 Portionen:

25 Eier  
200 ml Majonäse  
250 ml Sahne  
2 EL Senf  
Essig  
Salz  
1 EL Zucker  
Weißer Pfeffer



Alles was man braucht

Die Eier aufsetzen und ca. 7 Min. kochen lassen. Das heiße Wasser abschütten und mit reichlich kaltem Wasser abschrecken. Den Kaltwasserhahn ganz klein stellen und eine halbe Stunde laufen lassen.

Einen gemütlichen Platz suchen und in Ruhe die Eier pellen. Gleich einmal längs durchschneiden und in einer passenden Schüssel vorsichtig aufschichten.



Fertig

In einem kleinem Topf die restlichen Zutaten gut verrühren. Gleichmäßig und langsam die Soße über die Eier schütten. Nicht umrühren, dann gehen die Eier kaputt.

Vorbereitungszeit: keine. Kosten pro Portion: 43 ct  
Zubereitungszeit: 70 Min. Kalorien pro Portion: 575  
Schwierigkeitsgrad: Sehr Einfach K: 5 g F: 50 g E: 26 g