

Eiersalat mit Crevetten



Vorspeisensalat für 6 Personen

Einkaufsliste

- 6 Eier**
- 1 Gurke ca. 300 g**
- 1 Bund Schnittlauch**
- 1 Bio - Zitrone**
Senf scharf
- 100 g Crème fraîche**
Salz
Pfeffer
- 250 g Crevetten**

Vorbereiten

- a Die 6 Eier in einer Pfanne im Wasser gedeckt aufkochen und ab dem Siedepunkt ca. 10 Minuten hart kochen.
- b Die Eier kalt abschrecken und auskühlen lassen.
(kann schon früher gemacht werden oder hartgekochte Eier kaufen)

Zubereiten

- c Die Eier schälen und in kleinere Würfel schneiden.
- d Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausschaben.
- e Nun die Gurkenhälften in kleine Würfelchen (wie Eier) schneiden.
- f Den Schnittlauch waschen und mit einer Schere in kleine Röllchen schneiden.
- g In einer kleineren Salatschüssel 2 Esslöffel Zitronensaft (gepresst aus der Bio-Zitrone) mit einem Esslöffel scharfem Senf und 100 g Crème fraîche gut verrühren.
- h Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
- i Die gekochten und geschälten Crevetten wenn nötig kalt spülen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen.
Wenn es grosse Crevetten sind in Stücke schneiden.
- k Die Crevetten, Schnittlauchröllchen, Gurken- und Eierwürfelchen zur Sauce in die Salatschüssel geben und alles sorgfältig mischen.
- l Falls gewünscht noch abschmecken und auf Teller anrichten zB. Mit einem Salatblatt, Tomatenschnitt oder Schnittlauch darüber streuen.