



Frühlings-Eiersalat mit Räucherlachs

ca. 120 kcal / Port. (ca. 95 g),
 0 BE,
 flexitarisch

Zutaten für 8 Portionen:

- 5 Bio-Eier Größe L, gekocht, geschält
- 150 g Radieschen, geputzt
- 150 g Saure Sahne
- 30 g mittelscharfer Senf
- 2 TL Agavendicksaft
- 1 TL Meersalz
- 2 EL weißer Balsamico
- 1 EL Rapsöl, kaltgepresst
- 1 Kästchen Kresse
- 2 gehäufte EL gehackter Dill
- 2 gehäufte EL Schnittlauchröllchen
- 1 Msp. gemahlener Pfeffer
- 80 g Räucherlachs



- Die hartgekochten und geschälten Eier entweder mit einem Eierschneider zerkleinern oder mit dem Messer in kleine, ca. 1/2 cm große Würfelchen schneiden.
- Die Radieschen in eine ähnliche Größe würfeln und mit den Eiern in einer Schüssel vermischen.
- In einem zweiten Gefäß die Saure Sahne, den Senf, den Agavendicksaft, den weißen Balsamico, das Rapsöl und das Meersalz gründlich zu einer Soße verrühren.
- Die Kresse unter kaltem Wasser kurz abspülen und etwas trocken schütteln. Mit einer Schere die Stengel abschneiden und in die Soße geben. Auch den gehackten Dill und die Schnittlauchröllchen gut untermischen.
- Die Soße noch einmal mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, da die Eier viel Salz aufnehmen.
- Nun die Soße über die Eier gießen und alles locker und gefühlvoll vermengen.
- Zum Schluss noch den Räucherlachs in kleine Würfel schneiden oder in Stückchen zerzupfen und kurz unter den Eiersalat mischen.
- Vor dem Servieren den Salat etwa 2 Stunden kühl stellen.

Sehr lecker ist der Eiersalat auf einem knusprigen Kartoffelrösti oder eben ganz einfach zu frischem Brot.