

## Eiersalat aus dem Thermomix®



© Eiersalat - Rezepte mit Herz



15 Min. + Wartezeit



leicht



8 - 10 Portionen

Eine deutsche Leidenschaft: Feinkostsalate mit Fleisch, Geflügel, Eiern oder Shrimps – und natürlich Mayonnaise. Unsere Salate sind also ein sicherer Tipp für den eigenen Brunch. Ideal sind sie aber auch als Mitbringsel.

### Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                  |                                       |
|--------------------------|------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>5</b>         | hartgekochte Eier                     |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b>     | gekochter weißer Spargel (Glas)       |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b>     | Mayonnaise                            |
| <input type="checkbox"/> | <b>50 g</b>      | griechischer Joghurt                  |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/2 TL</b>    | Senf                                  |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Prise/n</b> | Zucker                                |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b>     | Pilze (geschnitten, Dose)             |
| <input type="checkbox"/> | <b>2 TL</b>      | Schnittlauchröllchen                  |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/2 TL</b>    | Worcestersauce                        |
| <input type="checkbox"/> |                  | Salz, Pfeffer                         |
| <input type="checkbox"/> |                  | Frühlingszwiebelröllchen zum Betreuen |

## Zubereitung

1. Eier pellen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Eiweiß mit dem Messer etwas zerkleinern. Spargel mit dem Messer in mundgerechte Stücke schneiden. Eigelb mit Mayonnaise, Joghurt, Senf und Zucker in den Mixtopf geben, 30 Sek./Stufe 3,5 vermischen. Mit dem Spatel alles nach unten schieben.
2. Zerkleinertes Eiweiß, Spargel, Pilze, Schnittlauch und Worcestersauce zugeben. 20 Sek./ Linkslauf/Stufe 3,5 verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, umfüllen. Zugedeckt ca. 2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Mit Frühlingszwiebelringen bestreut anrichten.

Für diesen leckeren Salat gibt es übrigens einen tollen Helfer: den **Eierhalter von Kochfix!** Wir haben ihn für euch getestet und das Ergebnis findet ihr in unserem [Zubehörtest!](#)

### Vier weitere leckere Ideen für Feinkkostsalate findet ihr hier:

- [Fleischsalat](#)
- [Geflügelsalat](#)
- [Budapester Salat](#)
- [Shrimps-Cocktail](#)

## Nährwertangaben

pro EL (20 g): ca. 40 kcal - 1 g E - 4 g F - 1 g KH