

CURRY-EIERSALAT MIT STANGENSELLERIE

Zutaten (2 Personen)

- 120g zarte Stangenselleriezweige (aus dem Inneren)
- 1 Frühlingszwiebel
- 50g saurer Halbrahm oder griechischer Joghurt
- 1 EL Mayonnaise
- 1 EL Rahm
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL [Curry Madras](#)
- 1 Prise [Cayennepfeffer](#)
- 1 Prise [Salz](#)
- 1 Prise [Assam Halmari Pfeffer](#)
- evtl. 1 Prise Zucker
- 4 hart gekochte Eier

Zubereitung

Den Stangensellerie rüsten und mitsamt Grün quer in sehr feine Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt Grün in sehr feine Ringe schneiden. Sauren Halbrahm oder Joghurt, Mayonnaise, Rahm, Zitronensaft, Curry, Cayenne, Salz und Pfeffer zu einer Sauce rühren und wenn nötig mit wenig Zucker abschmecken. Die Eier schälen. 3 Eier grob schneiden, das vierte Ei vierteln. Die grob geschnittenen Eier mit dem Stangensellerie und der Frühlingszwiebel in die Sauce geben und sorgfältig mischen. Wenn nötig nachwürzen. Den Salat mit den Eivierteln garnieren. Als Beilage passt neben einem feinen Stück Brot auch ein Blattsalat.

La Cucina

TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

