

# Eiersalat

Eiersalat ist klassische deutsche Hausmannskost und findet sich Jahrzehnten aus Party-Buffets. In Omas Salat kommt dabei neben Eiern, Mayonnaise, saure Sahne, Essig, Salz, Pfeffer und natürlich ein bisschen Schnittlauch. Und schon fühlst du dich in deine Kindheit zurückversetzt.



Eiersalat | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (2 Vorspeisen- bzw. Beilagensalat):** 10 Eier | 75 Gramm Salatmayonnaise | 75 Gramm saure Sahne | 1 Esslöffel Apfelessig | 1 Teelöffel Salz | Teelöffel Pfeffer | 1 Teelöffel Schnittlauch



Eiersalat | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (15 Minuten):** 1. Eier 10 Minuten hart kochen, dann abschrecken. 2. Während die Eier abkühlen, Mayonnaise, saure Sahne, Salz, Pfeffer und Schnittlauch zu einer Sauce verrühren. 3. Eier pellen, in Würfel schneiden und mit der Sauce vermengen.

Aus Eiersalat kannst du übrigens auch super [Schinkenröllchen](#) zaubern! Dir schmeckt mein Eiersalat? Dann probier' auch meinen [Schichtsalat](#)! Jetzt noch mehr [Hausmannskost-Rezepte](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 612 Kalorien | 48,2 Gramm Fett | 10,4 Gramm Kohlenhydrate | 34,3 Gramm Eiweiß