

Eier-Trauben-Salat

Ei trifft Frucht - eine lecker-leichte Kombination.

Eier Trauben Salat ist schnell gemacht, vor allem wenn unerwartet Besuch kommt und man etwas fruchtiges und leichtes zaubern möchte. Eine leckere, genüssliche und schnelle Kombination, da der Salat nicht durchziehen muss und sofort serviert werden kann.

Zutaten

- 8 hartgekochte Eier
- 200 g weiße Weintrauben
- 3 EL Zitronensaft
- 5 EL Joghurt
- 1 TL Senf
- 2 TL Dill
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Aus Zitronensaft, Joghurt, Senf und Dill eine Sauce mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Eier in Scheiben schneiden. Die Trauben halbieren und entkernen. Die Trauben mit der Sauce mischen. Die Eierscheiben vorsichtig unterheben.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/eier-trauben-salat/>