

Eiaufstrich mit Curry



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kresse	Etwas / nach Bedarf
Currypulver	1 Prise(n)
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Salz	1 Prise(n)
Topfen / Quark	50 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Mayonnaise	50 g
Dill	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

2 hartgekochte Eier schälen und sehr fein hacken.
50g Topfen (Quark) und 50g Mayonnaise (oder vom einen mehr oder weniger, 100 g Basis gesamt) mit den Eiern, fein gehackter Kresse und fein gehacktem Dill (oder Schnittlauch), etwas Currypulver, Salz und frischem Pfeffer vermengen.

Tipp: Bei größeren Mengen weniger Eier verwenden. Zum Beispiel für 400 g Basismenge reichen 6 Eier.

Dieses Rezept eignet sich ideal für übrig gebliebene Ostereier!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1679-Eiaufstrich-mit-Curry.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at