



Eiersalat mit Wiesenschaumkraut und wildem Schnittlauch

Zutaten:

1 Handvoll Wiesenschaumkraut, Blüten und Blättchen
 1 kleinen Handtrauß wilden Schnittlauch
 8 Eier, hartgekocht
 2 Frühlingszwiebeln
 3 EL Kapern
 1 Avocado
 1 EL Zitronensaft
 2 EL Olivenöl
 1 EL mittelscharfer Senf
 100 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
 etwa 1 TL Salz
 Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

Das Wiesenschaumkraut, den wilden Schnittlauch und die Frühlingszwiebeln waschen und putzen.

Frühlingszwiebeln und Schnittlauch in Ringe schneiden und zur Seite legen. Einige Blüten und Blättchen des Wiesenschaumkrauts für die Dekoration beiseitelegen, den Rest hacken.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Zitronensaft, Öl, Senf und Joghurt zugeben. Mit dem Pürierstab vermischen (geht auch wunderbar in einem Mixer).

Die Eier pellen, mit einem Eierschneider in kleine Stücke schneiden und zur Avocadomasse in die Schüssel geben. Frühlingszwiebel- und Schnittlauchringe, die Kapern sowie das gehackte Wiesenschaumkraut dazugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit wildem Schnittlauch und Wiesenschaumkraut garnieren.

Tipp: Im Eiersalat schmecken auch kleingeschnittene rote Paprika oder Radieschen.