



EIERSALAT MIT BACON

ZUTATEN

10 gekochte Eier
150 g Schmand
1 kleine Zwiebel
1/2 Bund Schnittlauch
2 EL Weißweinessig
2 EL Hefeflocken (Edelhefe)
Kräutersalz und Pfeffer
1 Sträußchen Petersilie
100 g Bacon

SO GEHTS

Hacke den Schnittlauch in Röllchen und die Zwiebel in feine Stücke. Das Ganze vermischst Du mit dem Schmand, dem Weißweinessig und den Hefeflocken und würzt nach Belieben mit Kräutersalz und Pfeffer.

Jetzt kommen die hartgekochten Eier ins Spiel: Klein gewürfelt sollen sie werden – bis auf ein oder zwei. Die kannst Du in Scheiben schneiden zum anschließenden Dekorieren des Salates. Misch die Eierwürfelchen mit der Soße und würze eventuell noch mal nach. Anschließend kannst Du den Salat mit den Eierscheiben und einem Sträußchen Peterlilie verzieren.

Die Bacon-Streifen legst Du nebeneinander auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller; sie sollten sich nicht überlappen, damit jeder gleichmäßig Hitze abbekommt. Noch eine Lage Küchenpapier drüber, dann kannst Du den Schinken bei voller Leistung 3 1/2 Minuten in der Mikrowelle braten (alternativ geht das natürlich auch in der Pfanne).

Den knusprigen Bacon bröselst Du Dir nach Lust und Laune über den Eiersalat und garnierst alles mit etwas Schnittlauch, Petersilie und den Eierscheiben – und schon ist Ostern gegessen ;-).