

Eiaufstrich für Brot oder als Beilage beim Grillen

Du brauchst:

- 4-5 hart gekochte Eier
- 2-3 Esslöffel Sauerrahm
- 1 Bund Schnittlauch
- etwas Salz und ev etwas Zwiebel

Und so geht es:

Die Eier schälen und mit dem Eierschneider oder mit dem Messer klein schneiden/hacken.

Den Bund Schnittlauch klein schneiden und zu den Eiern geben.

Dann löffelweise den Sauerrahm unterrühren.

Pass aber auf und mach es wirklich löffelweise sonst kann dir passieren, dass der Aufstrich zu flüssig wird und dann eher ein Dip als ein Aufstrich ist.

Wenn die Konsistenz für dich passt schmeckst du deinen Aufstrich noch mit Salz ab.

Wenn du willst kannst du auch noch Zwiebelwürfel unterrühren.

Ich mache das meist deswegen nicht, weil Aufstriche mit Zwiebel schneller schlecht werden.

Wenn ich Aufstriche serviere, serviere ich Zwiebelringe extra, dann kann sich jeder, der möchte, den Zwiebel selbst aufs Brot legen 😊

Fertig ist der Aufstrich und kann gleich genossen werden. Zum Beispiel auf Vollkornbrot 😊

Vielen Dank, dass du dir meine Rezeptidee heruntergeladen hast. Ich wünsche dir viel Spaß beim Verwerten übriggebliebener Ostereier 😊