Foto: silviarita via pixabay.com

Eiersalat aus Hüttenkäse

ZUTATEN CA. 550 G

- **6 hartgekochte Eier (Größe S bis M)**
- **200 g körniger Frischkäse**
- **1 kleine Zwiebel**
- **2 Gewürzgurken oder 4 Cornichons**
- **1 EL mittelscharfer Senf**
- **1 bis 2 EL Petersilie oder Schnittlauch, gehackt | frisch oder getrocknet**
- **Salz, Peffer**
- **Zucker oder Erythrit oder Agavendicksaft**
- **etwas Gurken-wasserflüssigkeit**

ZUBEREITUNG

1. Die hartgekochten Eier pellen und dabei das Eiweiß von dem Eigelb trennen.

2. Das Eiweiß sowie die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die Gewürzgurken in Scheiben oder ebenfalls ins Würfel schneiden. Das Eigelb in eine größere Schüssel geben und darin mit einer Gabel zerdrücken.

3. Frischkäse, Senf und etwas von dem Gurkenwasser (lieber nach und nach) zu dem zerdrückten Eigelb in die Schüssel geben und miteinander vermengen.

4. Das gewürfelte Eiweiß, die Zwiebeln und die Gewürzgurken zu der Frischkäse-Mischung geben und erneut alles miteinander vermischen. Abschließend mit Kräutern sowie Salz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken. **Tipp:** Der Eiersalat sollte nicht zu flüssig und auch nicht zu trocken sein. Hier kommt es darauf auf, wie du das Gurkenwasser dosierst. Gebe es besser nach und nach zu.