

# Omas Eiersalat



Der Evergreen der Osterküche

## Zutaten

- 8 hartgekochte und gepellte Eier*
- 3 EL gutes Sonnenblumenöl*
- 2 EL Weißweinessig (oder weißer Balsamicoessig)*
- 2 EL Schmand mit Kräutern*
- etwas Worcestersauce*
- 1 TL mittelscharfer Senf*
- ein wenig Curry*
- Salz & Pfeffer*
- 1 kleine Dose Champignons (Scheiben)*
- Kapern al gusto*
- 1 kleines Glas Spargelabschnitte*
- frische Schnittlauchröllchen*



*Die Eier mit einem Eierschneider einmal längs und einmal quer teilen. Die Champignons und die Spargelabschnitte abgießen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.*

*Ziehen lassen und vorm Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Guten Appetit!*



**Fachinnung Sanitär-Heizung-Klima Siegen-Wittgenstein**  
Fotos (C): Geralt; Clipdealer