

Eiersalat mit frischem Estragon

Zutaten:

- 6 hartgekochte Eier
- 4 Sardellenfilets
- nach Belieben frischer Estragon, fein gehackt (alternativ: Schnittlauch)
- 2 EL Mayonnaise
- 2 EL Sauerrahm
- ein paar Spritzer Zitronensaft (alternativ: Essig)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und Paprikapulver zum Abschmecken

Zubereitung:

Die Eier schälen und von Hand oder mit dem Eierschneider in Stücklein schneiden. Die Sardellenfilets mit einer Gabel zu einer cremigen Masse zerdrücken. Die restlichen Zutaten (bis und mit Zitronensaft) dazugeben und mischen. Die Eier begeben, vorsichtig mischen und mit Salz, schwarzem Pfeffer und Paprika abschmecken.

Den Eiersalat in Salatblättern anrichten.