



Eiercreme

(ca. 20 Portionen à 20 g)

170 g	Frischkäse
25 g	Gouda, gerieben
100 g	Saure Sahne
2	Eier, hart gekocht*
1 Bd.	Schnittlauch
1 TL	Senf
	Jodsalz, Pfeffer

So wird´s gemacht:

- Frischkäse, Gouda und Saure Sahne in eine Schüssel geben und gut verrühren.
- Die hart gekochten Eier fein hacken und mit dem Senf zugeben.
- Den Schnittlauch waschen, fein schneiden, zugeben und alle Zutaten gut miteinander vermengen.
- Mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken.

* **Verwertungs-Tipp für Reste vom Vortag**, ggf. vom Frühstück