

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, den 02.11.2021**

**Eierschichtsalat mit Walnüssen**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Salat**

- 8 Eier (Größe M)
- 8 Gewürzgurken
- 100 g Walnüsse
- 8 Pflaumen, getrocknet

**Für die Mayonnaise**

- 1 Eigelb (Größe M)
- 1 TL Dijonsenf
- 1 EL Zucker
- 0,5 Biozitronen, Saft und
- 1 TL abgeriebene Schale davon
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 1 EL Joghurt



**Zubereitung**

1. Eier anpieken und ca. 8 Minuten wachweich bis hart kochen. Eier herausnehmen kalt abbrausen und schälen.
2. **Für die Mayonnaise** Eigelb, Senf, Zucker, Zitronensaft und -schale, Salz und Pfeffer in einem Mixer kurz verrühren.
3. Das Öl, unter Rühren, nach und nach zugeben, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.
4. Mayonnaise in eine Schüssel geben. Joghurt unterrühren und abschmecken.
5. Eier und Gurken sehr fein hacken. Walnüsse grob und Pflaumen mittelfein hacken.
6. Eier und Gurken jeweils mit der Hälfte Mayonnaise mischen.
7. Den Salat in vier kleine Förmchen oder Gläser schichten: Zuerst die Eier, dann die Gurken, Pflaumen und zuletzt die Walnüsse darauf geben. Alles ca. 10 Minuten ziehen lassen und genießen. Dazu passen Blinis.