

# Eiersalat mit Orangenäpfeln

© Joachim Brendel

## Zutaten für 4 Personen

- 4 Eier, groß, hartgekocht
- 1 Apfel
- 1 Orange
- 1 Tomate
- 3 Gewürzgurken
- 2 TL Petersilie, kraus und glatt
- 2 TL 8 Kräutermischung
- 250 g Miracel Whip (Kraft)

reichlich schwarzer Pfeffer und etwas Salz aus der Mühle

## Zubereitung

Die hartgekochten Eier pellen und in dünne Scheiben schneiden. Apfel und Orange schälen. Apfel und die Tomate vierteln und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Gurken und Orangenspalten klein würfeln.

Alles in einer Schüssel leicht vermischen und reichlich aus der Mühle pfeffern und etwas salzen. Miracel Whip und alle klein gehackten Kräuter behutsam untermischen. Salat im Kühlschrank zugedeckt mindestens eine Stunde ziehen lassen.

### Die 8 Kräuter, frisch und kleingehackt:

Petersilie, Dill, Kresse, Kerbel, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch und Pimpinelle. Die friere ich mir immer selbst ein, gibt's aber auch fertig in der Tiefkühltruhe (Iglo).

Der fruchtige Eiersalat schmeckt ganz prima zu Toast oder auch als Teil eines kalten Bufets – mit einem kühlen, hellen Bier.

