



SURIMI-SALAT

von Nelli Grimm



ZUTATEN

6-8 hartgekochte Eier
1 Dose Mais
200 g Surimi Sticks
2 kleine Stangen Schnittlauch
200 g Crème fraîche

4 EL Mayonnaise
4 Mühlenumdrehungen Meersalz*
4 Mühlenumdrehungen Regenbogen Pfeffer*
½ TL Svenska Schmaus*
optional: ½ TL Sweet Curry*

ZUBEREITUNG

Die hartgekochten Eier schälen und in kleine Würfel schneiden

Surimi-Sticks in kleine Stücke oder Scheiben schneiden

Den Mais abgießen und gut abtropfen lassen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden

In einer großen Schüssel Crème fraîche, Mayonnaise, Meersalz, Regenbogen Pfeffer, Svenska Schmaus und ggf. Sweet Curry mischen. Alles gut verrühren, bis eine cremige Sauce entsteht

Eier, Surimi, Mais und Schnittlauch (etwas zur Deko ggf zurückbehalten) zum Dressing geben und vorsichtig unterheben (damit die Eier nicht zerfallen).

Mindestens 30–60 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

In einer Schüssel anrichten und die restlichen Schnittlauchröllchen darüber streuen.

Tipp:

Lecker auf Brot / Baguette, als Beilage beim Grillen zu bspw. Fisch oder einfach pur als Salat.

*Edelschmaus Originalprodukt