

Eiaufstrich

Zutaten:

6 Eier
1 Packung Cottage Cheese
1 Packung Frischkäse
4 Essiggurkerl
2 Esslöffel Schnittlauch, klein geschnitten
Salz, Pfeffer

Was du sonst noch brauchst:

1 Topf mit Wasser
1 Messer
1 Schneidbrett
1 Schüssel

Zubereitung:

Sechs Eier in einem Topf mit kochendem Wasser gute 10 Minuten hart kochen. Danach unter kaltem Wasser abspülen (= abschrecken). Die Eier schälen und auf einem Brett klein schneiden und danach in eine große Schüssel geben.

4 Essiggurkerl sehr fein und klein schneiden und ebenfalls zu den Eiern in die Schüssel geben. Danach noch den Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden – zu den Eiern geben.

Zum Schluss noch Cottage Cheese und Frischkäse in die Schüssel geben und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.