



## Benötigte Zutaten

4 Stück	Eier (Ostereier)
1 Becher	Premium Frischkäse
2 EL	Premium Teebutter
	Salz, Pfeffer
	Schnittlauch (frisch)

## Eiaufstrich

Eiaufstrich ist ein Fixpunkt bei der österreichischen Jause und am Sonntagsbrunch. Hartgekochte Eier werden fein gehackt und mit Mayonnaise, Senf und frischen Kräutern zu einem streichfähigen Aufstrich verrührt. Die Variante mit Frischkäse macht den Aufstrich besonders cremig und etwas leichter als die reine Mayonnaise-Version. Für den besten Geschmack sollten die Eier nicht zu lange gekocht werden, damit das Eigelb leuchtend gelb bleibt und der Aufstrich eine appetitliche Farbe bekommt.

## Anleitung

1. Eier schälen und klein schneiden.
2. Mit dem Frischkäse, der Butter, den Gewürzen und dem Schnittlauch mixen.
3. Vor dem Servieren rund zwei Stunden durchziehen lassen.

## Tipps

Eier genau 10 Minuten kochen, dann sofort in Eiswasser abschrecken. So lassen sie sich leichter schälen und das Eigelb wird nicht grau-grün.

Für eine besonders feine Konsistenz die Eier durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einer Gabel zerdrücken.

Schnittlauch und Petersilie frisch hacken und erst zum Schluss unterrühren, damit die Kräuter ihr Aroma behalten.

Passt sehr gut auf Schwarzbrot, Vollkornbrot oder als Füllung für Tramezzini.



*SalzburgMilch*



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten