

Das Juni-Rezept 2016 der LandFrauen

vom LandFrauenverein Reinfeld und Umgebung e. V.
www.landfrauen-reinfeld.de

aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e. V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine der LandFrauen.

Eier-Lachs-Salat



Zutaten:

8 Eier

200 g Erbsen

200 g Räucherlachs

200 g Schmand

250 ml leichte Salatmayonnaise

Pfeffer, Salz, Zucker

Zubereitung

Die Erbsen garen, die Eier hart kochen und klein schneiden, den Räucherlachs in Streifen schneiden.

Alle Zutaten mit der Salatmayonnaise und dem Schmand vermengen.

Zum Schluss mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Guten Appetit!