

PIKANTER EIER-SCHINKEN-AUFSTRICH

Zutaten: (für ca. 3-4 Portionen)

1 sehr kleine Chili, Kerne entfernt und halbiert

60 g Vorder-oder Hinterschinken, in Scheiben

0.5 TL Sambal Oelek (kann auch weggelassen werden, verleiht aber noch extra Schärfe)

2 hartgekochte Eier, geschält, halbiert

40 g Mayonnaise

40 g Crème fraîche

0.5 TL Kräutersalz (nach Belieben abschmecken)

Zubereitung:

1. Chili in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 10** zerkleinern. Mit einem weichen Spatel nach unten schieben.
2. Schinken und Sambal Oelek zugeben und **2 Sekunden / Stufe 5** zerkleinern.
3. Eier hineingeben und **2 Sekunden / Stufe 4 / Linkslauf** zerkleinern.
4. Mayonnaise ,Crème fraîche und Kräutersalz hinzufügen und alles **5 Sekunden / Stufe 3 / Linkslauf** mischen.

Tipp: Auf getoastetem Brot servieren.