Brotaufstrich aus Eiern und Gurke

Zutaten für 4 Portionen:

150 g Schlangengurke
1 Bund gemischte Gartenkräuter
nach Belieben15 g QUark
2 Eier
2 EL kalt gepresstes Rapsöl
1 TL scharfen Senf
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Eier hart kochen, abschrecken und etwas abkühlen lassen.
Die Gurke längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauslösen.
Anschließend die Gurke sehr klein würfeln. Die Kräuter waschen und fein hacken.
Die Eier dann schälen, das Eigelb herausnehmen und mit einer Gabel sehr fein zerdrücken. Dann mit dem Senf, dem Quark und dem Rapsöl gut verrühren.
Das Eiweiß in feine Würfelchen schneiden.
Anschließend alles gut miteinander vermischen und mit den Gewürzen gut abschmecken.
Dazu schmeckt ein frischen Schwarz- oder Vollkornbrot genauso wie ein frisches Weißbrot.