



## Eiersalat mit Spargelkäse.



### Zutaten

- 4 Eier
- 100 Gramm Ricotta-Käse
- 50 Gramm Henri Willig Biskuitkäse mit Spargel
- 1 Teelöffel Currypulver
- Salz
- Zweige glatte Petersilie
- 10 frische Basilikumblätter

Cremig, frisch und voller Geschmack - dieser Eiersalat ist ein wahrer Genuss für Ihre Geschmacksnerven. Hergestellt aus frischen, hartgekochten Eiern und dem charakteristischen Henri Willig Biskuitkäse mit Spargel. Perfekt als Aufstrich auf einem Croissant oder Toast oder als schmackhafte Ergänzung zu einem Salat. Dieses Rezept ist einfach und schnell zubereitet - ideal für ein sommerliches Mittagessen oder als Dip zu Ihrem Lieblingsnack!

## Vorbereitung

- 1: Die Eier zum Kochen bringen und 10 Minuten stehen lassen.
- 2: Die Eier schälen und mit einer groben Reibe reiben. Ricotta, Currypulver und eine Prise Zucker hinzufügen. Dann die glatte Petersilie und das Basilikum fein hacken. Zum Schluss den Henri Willig Biskuitkäse mit Spargel reiben. Umrühren und vermischen.

**Unser Spargelkäse ist ein saisonales Produkt und daher nicht das ganze Jahr über erhältlich.**

Aber keine Sorge - bei Henri Willig finden Sie das ganze Jahr über eine reiche Auswahl an Käsesorten, die perfekt zu einem Eiersalat passen.

Wie wäre es mit unserem [Henri Willig Koekaas Gouda Naturel](#) für einen weichen, cremigen Geschmack? Oder entscheiden Sie sich für einen kräftigeren Charakter mit dem [Henri Willig Bio Gouda Alt](#) - würzig, salzig und voll im Geschmack.

## Ziegenkäse anstelle von Ricotta? Ja!

Sie möchten Ihrem Eiersalat das gewisse Etwas verleihen? Ersetzen Sie den Ricotta durch weichen Ziegenkäse. Dieser verleiht dem Salat Geschmack, zusätzliche Cremigkeit und einen überraschenden Charakter. Ziegenkäse verleiht dem Salat eine würzige, ausgeprägte Note, die perfekt mit der weichen Textur des Eies harmoniert.

**Achten Sie auf ein paar Dinge:**

- **Wählen Sie weichen Ziegenkäse** - er vermischt sich am besten mit den Eiern.
- **Schmecken Sie zwischendurch** - Ziegenkäse hat einen kräftigen Geschmack, geben Sie ihn also nach und nach hinzu.
- **Zu würzig geworden?** Kein Problem! Mischen Sie Ihren Salat mit etwas Joghurt oder Crème fraîche, um ihn weicher zu machen.

**Ein Tipp von uns:**

Fügen Sie etwas Honig, Walnüsse und Rote Bete hinzu, um eine überraschend luxuriöse und leicht süße Kombination zu erhalten. Köstlich zum Mittagessen oder mit Getränken!



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
henriwillig.com  
T +31 (0) 299 65 5151  
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

## Tipps zum Servieren und Variieren:

- **Verleihen Sie Ihrem Eiersalat zusätzlichen Charakter:** mit geschmackvollen Ergänzungen wie Schnittlauch, Gewürzgurken, Perlzwiebeln, Kapern, Currypulver oder einer Prise Paprika. Lust auf etwas Besonderes? Ein wenig Senf oder ein Spritzer Trüffelöl sorgen für eine überraschende Abwechslung!
- **Köstlich zur Suppe:** Eiersalat ist die perfekte Ergänzung zu einer warmen Suppe - probieren Sie ihn mit der klassischen [Spargelsuppe](#), um einen echten Saisonfavoriten zu erhalten.
- **Auf einem Croissant:** Belegen Sie ein frisch gebackenes Croissant großzügig mit Eiersalat für ein luxuriöses Frühstück oder ein leckeres Mittagessen. Einfach, schnell und besonders lecker.

Die [CookingQueens](#) lassen sich gerne von unseren Käsesorten inspirieren und haben sich dieses leckere Rezept ausgedacht.

---