

Osterplatte mit Gemüsesalat, Eiern & Schinken



Bunte Platte für den Osterbrunch

Um für das Osterfest eine festliche Tafel zu decken, haben wir schon fleißig Ideen gesammelt und ausprobiert. In unserer heutigen Rezeptidee sind Eier, als Symbol der Fruchtbarkeit, neuen Lebens und Auferstehung im Gericht eingebettet. Mit deftig angemachtem Gemüse-Kartoffelsalat und luftgetrocknetem Schinken vervollständigen diese eine bunte Osterplatte, die wunderbar zum Osterbrunch passt.

Deswegen hier die heutige Osteridee für unsere **Osterplatte mit Gemüsesalat, Eiern & Schinken:**

Zutaten

Für 4 Personen:

- 8 hartgekochte Eier
- 250 g Schmand oder Joghurt
- 150 g Mayonnaise (leicht)
- 50 g Remoulade
- 3 mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
- 150 g Erbsen (frisch oder tiefgekühlt)

- 1 große Karotte (in kleine Würfel geschnitten)
- 100 g Kochschinken, gewürfelt
- 2 Gewürzgurken, gewürfelt
- 4 Radieschen, halbiert
- 3 EL Gewürzgurkenwasser
- 3 EL Petersilie, fein geschnitten
- 3 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer
- Nach Belieben: Senf, mittelscharf

Extra

- 100 g Salatblätter
- 125 g Schinken, luftgetrocknet
- 1-2 Gewürzgurken
- eingelegte kleine Paprika

Zubereitung

Die Kartoffeln und die Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. In kochendem Wasser kochen (Anmerkung: Die Karottenwürfel sollten noch leicht bissfest sein).

Die Erbsen 3 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, dann kalt abschrecken.

Mayonnaise, Schmand oder Joghurt, Remoulade und Gurkenwasser in einer großen Schüssel mischen.

Die Würfel von Kochschinken, Gewürzgurken, Gemüse und Kartoffeln zum Dressing geben und durchmischen. Mit Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer verfeinern.

Hartgekochte Eier pellen und halbieren. Auf jede Eierhälfte einen Tupfer Senf geben.

Auf eine große Servierplatte Salatblätter verteilen.

Gemüsesalat, halbierte Eier, luftgetrockneter Schinken, eingelegte Paprika, Radieschen und Gewürzgurke auf dem Salat anrichten.

Tipp: Dazu Brot reichen.