

## Osteraufstrich



Foto: Hannes Eichinger - Fotolia.com

### Zubereitung:

Eier hart kochen, schälen und klein hacken. Mit Halbfettmargarine, Sauerrahm, Zwiebel, Senf, Gemüsebrühepulver und Schnittlauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank kühlstellen.

### Tipp:

Man kann auch Essiggurken oder Salami oder Schinken dazugeben.

### Empfohlene Beilagen:

sonstiges



Quelle:  
**Aufstriche**  
Renate Stix

**Kochdauer:** 5 bis 15 min

**Schwierigkeit:** Eier-Koch

**Menüart:** Jause

**Region:** Österreich

**Eigenschaften:** Schnelle Küche ,  
vegetarisch , Preiswerte Küche

### Zutaten für 4 Portionen:

- 5 Stück Eier
- 50 g Halbfettmargarine
- 3 EL Sauerrahm
- 1 Stück Zwiebel (klein, rot)
- 1/2 TL Senf
- 1/2 TL Gemüsebrühepulver
- 1 TL Schnittlauch (klein geschnitten)
- Salz
- Pfeffer