

# Brotaufstrich: Eiersalat und Dattel-Creme

## Zutaten für den Eiersalat (für 2 Personen):

- 2 mittelgroße Eier
- 1 Stück (ca. 8 cm) Salatgurke
- Schnittlauch
- ½ Zitrone
- 2 EL Vollmilch-Joghurt
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Die Eier hart kochen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Gurke vierteln, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Ein paar Halme Schnittlauch fein schneiden. Die Eier pellen, klein hacken und in eine Schüssel geben. Gurkenwürfel, Schnittlauch, Joghurt, Olivenöl und 1 Spritzer Zitronensaft dazugeben. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zutaten für die Dattel-Creme (für 2 Personen):

- 2-3 getrocknete, entkernte Datteln
- 2 EL Frischkäse
- 2 EL Schmand
- 1 Zitrone
- etwas Harissa-Paste
- etwas Walnussöl

Frischkäse und Schmand in eine Schüssel geben. Die Datteln klein schneiden und dazugeben. Ein paar Spritzer Zitronensaft sowie den Abrieb von ½ Zitrone hinzufügen und alles mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend ½ TL Harissa-Paste unter die Masse rühren. Probieren und nach Bedarf mehr Harissa-Paste sowie Salz dazugeben. Zum Schluss 1 Schuss Walnussöl unter die Creme rühren.

Sendung/Quelle: Die Tricks

Sendetermin: 30.08.2021

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)