



Eier - Bacon - Dip

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Hervorragend zu kaltem Fleisch oder auch gebackenen Kartoffeln

Zutaten

- 10 hart gekochte Eier, gehackt
- 100 g Bacon, klein gewürfelt
- 250 g gute Salat - Mayonnaise
- 5 EL Milch
- 1 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- ½ Tl fein gewürfelte, rote Peperoni
- 1 - 2 EL Öl
- 150 g Vollmilch-Joghurt
- Salz und Cayennepulver, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Baconwürfel in wenig heißem Öl knusprig braten, abkühlen lassen.

Schritt2

Die Mayonnaise, Milch, Peperoni Würfel und Joghurt verrühren, mit Salz, Cayenne und 1 Prise Zucker pikant abschmecken.

Schritt3

Die Eier, Schnittlauch und den Bacon verrühren, nachschmecken, kalt stellen.

Rezeptart: Eierspeisen, Mayonnaise Saucen **Tags:** bacon, cayennepulver, Mayonnaise, peperoni, schnittlauch, zu kaltem fleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eier-bacon-dip/>