

Rezept

Eier-Tomaten-Dressing

Ein Rezept von Eier-Tomaten-Dressing, am 26.04.2024

Zutaten

2 Eier	2 Tomaten
1 Handvoll Kerbel	½ Bund Schnittlauch
1 TL Dijon-Senf	4 EL Weißweinessig
6 EL Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in ca. 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken, etwas abkühlen lassen und pellen. Tomaten waschen, quer in ca. 5 mm dicke Scheiben und dann in ca. 5 mm große Würfelchen schneiden, dabei den Saft auffangen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Kerbel nicht zu fein hacken, den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
2. Die Eier halbieren, aus einem Ei das Eigelb herauslösen und mit einer Gabel in einem Schälchen zerdrücken. Mit Senf, Essig und Tomatensaft so lange verrühren, bis sich alles gut verbindet, dann das Öl kräftig unterschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das übrige Eigelb und die Eiweiße fein hacken und mit den Tomatenwürfelchen vorsichtig unter das Dressing rühren. Möglichst noch 30 Min. ziehen lassen.