Rezept

Eier im Glas mit Gurken

Ein Rezept von Eier im Glas mit Gurken, am 28.04.2024

Zutaten

- **1** kleine Salatgurke (etwa 200 g)
- **8** Eier (Größe M)
- **2 TL** heller Essig
- **2 TL** Öl
- Salz
- **4** Stängel Dill oder 1/2 Kästchen Gartenkresse (wer mag)
- Pfeffer
- **2** Frühlingszwiebeln (wer mag)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke gründlich waschen oder schälen und der Länge nach halbieren. Die Kerne mit einem Teelöffel aus der Mitte herausschaben. Die Gurkenhälften in kleine Würfel schneiden und mit Salz mischen. 5 Minuten stehen lassen.

2. Eier an den runderen Seiten anpieksen und mit kaltem Wasser in einen Topf legen. Den Deckel auflegen und das Wasser zum Kochen bringen. Sobald es kocht, den Deckel abnehmen und die Eier noch gut 3 Minuten offen kochen lassen.

3. Inzwischen nach Belieben Dill waschen und trocken schütteln, die Dillspitzen fein hacken. Oder die Kresse mit einer Küchenschere vom Beet schneiden. Die Flüssigkeit, die sich bei der Gurke gebildet hat, abgießen. Die Gurke mit Essig, eventuell Kräutern, Pfeffer und Öl verrühren. (Mehr Salz braucht sie wahrscheinlich nicht.) Wer mag, wäscht jetzt noch die Frühlingszwiebeln, putzt sie und schneidet das knackige Grün in feine Ringe.

4. Eier abgießen, abschrecken und schälen. Jeweils 2 davon in ein breites Glas geben und mit einer Gabel oder einem Messer "öffnen". Die Gurken darauf verteilen und eventuell Zwiebelringe aufstreuen. Dazu passt am besten Toast mit Butter.