

Rezept

# Kretischer Salat

Ein Rezept von Kretischer Salat, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>2</b> Fenchelknollen (ca. 400 g)
<b>1</b> große Gemüsezwiebel	<b>1</b> Salatgurke
<b>100 g</b> schwarze Oliven	<b>200 g</b> Sahnejoghurt
<b>3 EL</b> Majonäse	<b>1 EL</b> Kapern
<b>1 Bund</b> gemischte Kräuter (Petersilie, Oregano, Thymian, Dill)	<b>4 EL</b> Zitronensaft
Salz	Cayennepfeffer
	schwarzer Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

## Zubereitung

1. Die Eier in ca. 7 Min. hart kochen. Den Fenchel waschen und putzen, das Fenchelgrün beiseite legen. Die Knollen mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln.
2. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in dünne Scheiben hobeln. Die Gurke waschen, streifig schälen und in dickere Scheiben schneiden.
3. Die Eier kalt abschrecken, pellen und längs vierteln. Fenchel, Zwiebeln und Gurken dekorativ auf einer Platte anrichten. Die Eier rundum verteilen. Mit den Oliven garnieren.
4. Für die Sauce Joghurt und Majonäse verrühren. Die Kapern abtropfen lassen. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Kapern, Kräuter und Fenchelgrün fein hacken. Unter den Joghurt heben. Die Sauce mit Zitronensaft, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Salat träufeln.