

Rezept

Avocado-Eiersalat

Ein Rezept von Avocado-Eiersalat, am 23.04.2024

Zutaten

6 Eier	1-2 rote Chilischoten
1 großes Bund Koriandergrün	200 g Tomaten
Salz	grüner Pfeffer aus der Mühle
1 1/2 EL Limettensaft	1 TL Dijon-Senf
1 Eigelb	4-5 EL Olivenöl
1 Avocado	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Eier hart kochen, abkühlen und pellen. Chili entkernen, waschen und hacken. Koriandergrün waschen und trocken schütteln, hacken. Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel würfeln, salzen und pfeffern. Limettensaft mit Salz, Senf und Eigelb verrühren. Öl zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unterrühren. Avocado halbieren, entsteinen. Fruchtfleisch würfeln und mit Dressing mischen. Eier grob hacken. Eier, Tomaten, Korianderstiele und Chili mit der Avocado mischen. Den Salat zugedeckt ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Mit Korianderblättern bestreuen.