

Rezept

Eier-Käse-Salat

Ein Rezept von Eier-Käse-Salat, am 20.04.2024

Zutaten

3 Eier	75 g mittelalter Gouda (in Scheiben)
8 Radieschen	3 Cornichons
1 dünne Frühlingszwiebel	75 g gemischte Salatblätter (z. B. Radicchio, Feldsalat, Frisée, Eichblattsalat; Kühlregal)
3 EL Joghurt	2 EL Aceto balsamico
1/2 TL scharfer Senf	Salz
Pfeffer	1 EL Rapsöl
1 EL kleine Kapern	1/2 Beet Kresse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in 10 Min. hart kochen. Sofort abschrecken, pellen und abkühlen lassen, dann achteln.
2. Inzwischen den Käse entrinden und in 2 cm lange Streifen schneiden. Die Radieschen waschen, putzen und ebenso wie die Gurken in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen, weiße und hellgrüne Teile in feine Ringe schneiden. Die Salatblätter kurz abbrausen und trocken schleudern.
3. Den Joghurt mit Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Die vorbereiteten Zutaten und die Kapern unterheben. Den Salat anrichten. Die Kresse vom Beet schneiden und darüberstreuen.