

Rezept

Eier im Glas mit Radieschen

Ein Rezept von Eier im Glas mit Radieschen, am 18.09.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1 Schalotte | 6 Radieschen |
| 1 Kästchen Kresse | 2 EL Apfelessig |
| 2 EL Sonnenblumenöl | Salz |
| Pfeffer | 1 Bund Schnittlauch |
| 8 Eier | |

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 Schalotte schälen und fein würfeln. Radieschen waschen und in feine Stifte schneiden. Kresse mit der Schere abschneiden und zu den Radieschen geben. Schalottenwürfel mit Essig und Öl verrühren. Kresse und Radieschen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, fein schneiden und mit der Vinaigrette verrühren.
2. Die Eier 4-5 Min. kochen, kalt abschrecken und schälen. Je 2 Eier in ein Glas geben. Die Radieschenvinaigrette über den Eiern verteilen.