

Rezept

Eiertürmchen mit Granatapfel auf Salat

Ein Rezept von Eiertürmchen mit Granatapfel auf Salat, am 09.06.2026

Zutaten

6 Eier	1/2 Bund glatte Petersilie
100 g gemischte verzehrfertige Blattsalate	40 g Mandelstifte
1 Granatapfel	je 2 EL Crème fraîche und Mayonnaise
1 EL Zitronensaft	etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
1 Döschen Safranpulver (0,1 g)	1/2 TL gehackte Pfefferminze
2 Prisen gemahlener Kreuzkümmel	1 Msp. Harissa
1 Prise Zimtpulver	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Eier in ca. 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken. Petersilie waschen, trocken schütteln, grob hacken, mit den Blattsalaten mischen und auf die Gläser verteilen. Für das Dressing alle Zutaten verrühren und pikant abschmecken. Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und abkühlen lassen. Granatapfel halbieren. Über einer Schüssel mit einem Kochlöffel auf die Frucht schlagen, sodass die Kerne in die Schüssel fallen.
2. Eier schälen, in Scheiben schneiden, auf den Salat setzen und abwechselnd mit Granatapfelkernen und Mandelstiften auftürmen. Jede Lage mit ein wenig Dressing beträufeln. Zum Schluss restliche Granatapfelkerne und Mandelsplitter darüberstreuen und mit Dressing beträufeln. Dazu passt knuspriges Baguette.