

Rezept

Feldsalat mit Eier-Senf-Dressing

Ein Rezept von Feldsalat mit Eier-Senf-Dressing, am 17.04.2024

Zutaten

6 Eier (M)	1 1/2 EL Apfelessig
1/2 EL scharfer Senf (z. B. Dijon-Senf)	1/2 EL körniger Senf
1 1/2 EL Rapsöl	75 g Sahne
Salz	Pfeffer
250 g Feldsalat	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Eier anpieksen und in kochendem Wasser 6-7 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis sie wachweich sind. Kalt abschrecken und etwas abkühlen lassen.
2. Den Essig mit den beiden Senfsorten, dem Öl und der Sahne cremig rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Vom Feldsalat alle welken Blätter aussortieren und die Wurzelenden abknipsen. Salat in stehendem kaltem Wasser so oft gründlich waschen, bis das Wasser klar bleibt. Den Salat trocken schleudern.
4. Eier schälen und nicht zu klein würfeln. Locker mit dem Feldsalat mischen und auf Teller verteilen. Dressing darüberlöffeln und den Salat gleich servieren.