

Rezept

Grüne Kräuter-Eier

Ein Rezept von Grüne Kräuter-Eier, am 17.04.2024

Zutaten

5 Eier (M)	2 Frühlingszwiebeln
5 Stängel Dill	2 Stängel Minze
½ Bund glatte Petersilie	10 schwarze Oliven (entsteint)
1 TL Dijon-Senf	1 TL Honig
3 TL Weißweinessig	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
1 TL Pul Biber (aus dem türkischen Lebensmittelladen)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in kochendem Wasser in ca. 8 Min. garen. Anschließend herausnehmen, abschrecken und kurz in kaltes Wasser legen. Die Eier pellen und quer in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in nicht zu dünne Ringe schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen bzw. Spitzen abzupfen, ebenfalls nicht zu fein schneiden und mit den Frühlingszwiebeln mischen. Die Oliven quer halbieren oder in dicke Ringe schneiden.
3. Senf mit Honig und Essig glatt verrühren, dann das Öl kräftig unterschlagen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Eier dachziegelartig überlappend auf einer Platte auslegen und mit der Kräuter-Frühlingszwiebel-Mischung und den Oliven bestreuen. Die Eier mit Dressing beträufeln und mit Pul biber bestreut servieren.