

Rezept

Salat mit Knusperbrot und wachsweichen Eiern

Ein Rezept von Salat mit Knusperbrot und wachsweichen Eiern, am 19.04.2025

Zutaten

4 Eier (Größe M)	4 Scheiben Weißbrot (etwa 120 g)
400 g Blattsalat (verschiedene Sorten gemischt oder nur eine Sorte)	1 EL Senf (z. B. Honig)
2 EL süße oder saure Sahne	3 EL Olivenöl
Salz	2 EL Zitronensaft
1 EL Butter	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die Eier anpieksen und in kochendem Wasser in etwa 6 Minuten wachsweich kochen. Abgießen und kalt abschrecken.

2. Während die Eier kochen, die Rinde vom Weißbrot abschneiden, das Brot in 1-2 cm große Würfel schneiden. Salat in einzelne Blätter zerteilen, waschen und trocken schleudern. Die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen.

3. Für die Sauce in einer großen Salatschüssel den Senf mit 2 EL Öl, der Sahne und dem Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Butter und das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren braten, bis sie schön knusprig sind. Leicht salzen und pfeffern. Eier schälen und grob würfeln.

5. Die Salatblätter, die Eier und das Brot in die Schüssel geben und locker unter die Sauce mischen. Den Salat gleich auf den Tisch stellen und schmecken lassen.