

Rezept

Schneller Lauch mit Nuss-Vinaigrette

Ein Rezept von Schneller Lauch mit Nuss-Vinaigrette, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|--|---------------------------------|
| 8 dünne Lauchstangen (ca. 1,4 kg) | Salz |
| 4 Eier | 2 EL gehackte Haselnüsse |
| 4 EL Aceto balsamico bianco | 2 TL Dijon-Senf |
| Pfeffer | 4 EL Olivenöl |
| 1/2 Bund Petersilie | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Lauch putzen und gründlich waschen, dunkelgrüne Blätter entfernen. Die Stangen quer halbieren und in Salzwasser ca. 5 Min. garen. Abgießen, dabei 6 EL Kochwasser auffangen. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Eier in ca. 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken und abkühlen lassen. Nüsse in einer Pfanne rösten, ebenfalls abkühlen lassen. Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Lauchsud und Öl verrühren, Nüsse unterheben. Lauch auf Tellern anrichten, die Vinaigrette darüberträufeln. Eier pellen, in Spalten schneiden, auf dem Lauch anrichten. Petersilie waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen, hacken und darüberstreuen. Dazu schmeckt Ciabatta.