

Rezept

# Soleier mit Kräutervinaigrette

Ein Rezept von Soleier mit Kräutervinaigrette, am 29.06.2026

## Zutaten

<b>6</b> Soleier	<b>1 Bund</b> Radieschen
<b>1</b> Kästchen Kresse	1/2 TL Senf
<b>2 EL</b> Weißweinessig	Salz
Pfeffer	<b>4 EL</b> Öl
<b>1 EL</b> gehackte Kräuter	<b>1 EL</b> Kapern

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Die Eier schälen und halbieren. Radieschen putzen, waschen und achteln. Die Kresse mit der Schere abschneiden.

---

2. Für das Dressing Senf, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl unterschlagen. Die Sauce mit gehackten Kräutern und Kapern vermischen.

---

3. Eier, Radieschen und Kresse auf Salattellern verteilen. Die Vinaigrette darüber gießen. Dazu schmeckt Roggenbaguette.