

Rezept

Soleier mit Kräutervinaigrette

Ein Rezept von Soleier mit Kräutervinaigrette, am 26.04.2024

Zutaten

6 Soleier	1 Bund Radieschen
1 Kästchen Kresse	1/2 TL Senf
2 EL Weißweinessig	Salz
Pfeffer	4 EL Öl
1 EL gehackte Kräuter	1 EL 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.