

Rezept

Tomaten-Eier-Vinaigrette

Ein Rezept von Tomaten-Eier-Vinaigrette, am 19.04.2024

Zutaten

2 Eier	3 Fleischtomaten
5 Frühlingszwiebeln	je 1 Bund Petersilie und Schnittlauch
3 EL Dijon-Senf	1 EL Honig
6 EL Rotweinessig	1 Knoblauchzehe
Salz	Pfeffer
8 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in ca. 10 Min. hart kochen, abschrecken und pellen. Inzwischen die Tomaten kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser übergießen. Die Haut abziehen, Tomaten halbieren, Kerne herauskratzen, dann das Fruchtfleisch fein würfeln. Zwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Petersilie fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden.
2. Die Eier halbieren. Eigelbe herauslösen und mit einer Gabel gut zerdrücken. Senf, Honig und Essig dazugeben. Knoblauch schälen und dazupressen, alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann das Öl kräftig unterschlagen. Das Eiweiß fein hacken. Tomaten- und Eiweißwürfel, Kräuter und Zwiebelringe unter die Vinaigrette rühren. Abschmecken, evtl. noch 10 Min. ziehen lassen, dann schmeckt sie noch besser. Zu den Kartoffeln reichen oder drübergießen.