

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
15 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
international

EIER-KRESSE-SALAT



Rezept: Das gelbe vom Ei. Rose Bakery. Phaidon Verlag 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Geschmackskombination aus hart gekochten Eiern und Brunnenkresse ist perfekt. Das liegt an der pfeffrigen Schärfe der Kresse und der Milde der Eier.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Ei	0.5 Box	Gartenkresse
2 Bd	Brunnenkresse	4 EL	Croûtons
3	Frühlingszwiebel	6 EL	Vinaigrette

ZUBEREITUNG

1. Eier hart kochen. Harte Eier schälen, grob hacken und zusammen mit Brunnenkresse, fein geschnittene Frühlingszwiebeln, Gartenkresse und den Croûtons in eine Servierschüssel geben.
2. Die Vinaigrette über den Salat giessen, leicht durchmischen und sofort servieren.

TIPP: Brunnenkresse kann durch den ebenso scharfen Rucola ersetzt werden.