AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	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.