

Kochen mit Klaus

Feldsalat mit Eierdressing

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 3 Eier, 1 Pck. Feldsalat, 1 kleine Zwiebel, 10 Cocktailtomaten,
- 5 Radieschen, Salz, Pfeffer, 2 EL Apfel-Essig, 2 TL Senf, 5 EL Öl,
- 150 g Schmand, flüssiger Süßstoff, 2 EL TK-8 Kräuter,
- 3 EL Salatkerne-Mischung (Sonnenblumen,- Kürbis,- Pinienkerne)

Zubereitung:

1. Eier hartkochen, kalt abschrecken u. pellen. Zwiebel abziehen u. fein hacken. Tomaten waschen u. halbieren. Radieschen waschen u. in Scheiben schneiden. 2 Eier fein würfeln, übriges Ei in Spalten schneiden. Salat putzen, waschen u. trocken schleudern.



2. Schmand, Essig, Senf u. Öl verrühren. Eier- u. Zwiebelwürfel mit Kräutern unterheben. Mit Salz, Pfeffer u. Süßstoff würzen.



3. Kerne-Mischung ohne Fett in einer beschichteten Pfanne anrösten. Salat, Radieschen u. Tomaten in eine Schüssel geben, das Dressing unterheben u. mit der Kerne-Mischung bestreuen, mit Eierspalten garnieren. Salat in Schälchen geben u. servieren.



Tipp des Chaoten: Ein tolles Dressing. Lecker!



Erstellt von Klaus am 11.11.2013