

Babysalat mit pochiertem Ei

4-Personen

Zutaten:



4 - Baby – Lattichsalate geviertelt oder Kopfsalat gerüstet.

Sauce:

5 - EL weisser Balsamicoessig
6 - EL Rapsoel
4 - EL Kapern
4 - EL Kerbel fein gehackt
etwas - Salz
etwas - Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Eier:

1 - liter Wasser
1 - TL Salz
1 - EL Essig
4 - frische Eier
etwas - Gänseblümchen zum garnieren

Salat auf Teller verteilen. Für die Sauce alle Zutaten verrühren und würzen.

Wasser aufkochen, Salz und Essig dazugeben. Ein Ei in eine Tasse aufschlagen, sorgfältig ins knapp siedende Gewürzwasser gleiten lassen Weitere Eier gleich dazu geben.

Eier 3-4 Minuten pochieren.

Salat mit Sauce beträufeln. Pochierte Eier mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen.

Eier zum Salat geben.

Dazu passen: Toast oder Gschwellti