

Die KochLöffel

Seit 2013



3613 Steffisburg, 12.04.2024 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: **Vorspeise**

Salat mit pochierten Ei

Zutaten

- 1 Salat (Mini Lattich oder Babysalat oder Kopfsalat oder Mix)
- 4 Eier
- 2 Rüebli
- ¼ Bund Peterlie

Muffinblech
Olivenöl

Für die Sauce

- 2 EL Mayonnaise
- 1 TL Senf
- 2 EL Weissweinessig
- 1 EL Holunderblütensirup
- wenig Salz
- wenig Pfeffer



Zubereitung

Salat waschen, trocknen und in Teller schön auslegen, so dass in der Mitte das pochierte Ei eingesetzt werden kann.

Rüebli schälen, in der Mitte halbieren und mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden

Salatsauce machen

Peterlie klein hacken und Beiseite stellen

Die KochLöffel

Seit 2013



Muffinblech einfetten mit einem Pinsel oder mit Haushaltspapier und pro Mulde 1TL Wasser einfüllen und dann 1 Ei aufschlagen und begeben

Ofen Heissluft auf 180° aufwärmen und dann das Blech mit den Eier für 7 Minuten reinschieben.

Salatsauce über den Salat träufeln

Eier aus dem Blech nehmen und auf das vorbereitete Teller in der Mitte anrichten und mit dem gehackten Peterlie dekorieren