

Bunter Sommersalat mit gebackenen Eiern und Senf-Currydressing



Eine sommerliche Kombination

Knackiger Salat mit Beeren, frischen Kräutern und einem kräftigen Dressing sind das Bett auf dem saftige, knusprige Eier liegen. Ein ideales Sommergericht für gesellige Abendstunden. Der Clou in diesem Gericht sind die hartgekochten Eigelbe. Diese geben dem Dressing eine fein sämige Konsistenz, sobald mit Essig und Apfelsaft verfeinert wird. Mit Senf und Currypulver abgeschmeckt schmeckt es köstlich.

Hier unsere Rezeptur für **"Bunter Sommersalat mit gebackenen Eiern und Senf-Currydressing"**:

Zutaten

Für 4 Personen

- 8 Eier, hartgekocht
- 500 g Salat (Kopfsalat, Romano, etc)

- 4 Cocktailtomaten
- Frühlingszwiebeln nach Belieben
- Etwas klein geschnittenes Gemüse (Karotte, Kohlrabi etc.)
- Beeren nach Belieben
- Frische Kräuter
- Mehl, 2 Eier, Semmelbrösel zum Panieren (je nach Bedarf)
- Essig, Öl, Senf, Currypulver und etwas Apfelsaft
- Öl zum Ausbacken

Zubereitung

Die Eier pellen und längs halbieren. Die Eigelbe herauslösen und mit Essig, Öl, Senf, Currypulver, Salz, Pfeffer und etwas Apfelsaft zu einem flüssigen Dressing mixen.

Die Eierhälften salzen und pfeffern. Erst in Mehl wenden, dann in verquirlten Eiern tauchen und in Semmelbrösel wälzen.

Eier in heißem Fett goldbraun ausbacken.

Die gebackenen Eier auf den Salaten anrichten. Mit Kräutern, Beeren und Gemüse dekorieren. Darüber das Senf-Currydressing träufeln.

Tipp: Dazu schmeckt hausgemachtes Fladenbrot.

