

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.