

Pochiertes Ei mit Löwenzahnsalat



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Maurice Maggi

**Zubereitungsdauer ca. 20 min. /
Für 4 Personen als Vorspeise**

Zutaten:

4 Eier
100 ml Tafelessig
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Schüssel Löwenzahn oder
junger Spinat, ersatzweise
jeder andere Blattsalat
6 EL Rapsöl
4 EL Apfelbalsamico
Senf
1 Zwiebel, fein gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwas Schnittlauch, in
Röllchen geschnitten

Was ich sonst noch brauche:

ZUBEREITUNG:

Den Salat in eine Schüssel geben. Das Rapsöl mit dem Apfelbalsamico, etwas Senf, Zwiebelwürfeln, Salz, Pfeffer und den Schnittlauchröllchen zu einem Dressing verrühren und mit dem Salat vermischen. Die rohen Eier einzeln in einer flachen Schöpfkelle aufschlagen, behutsam in siedendes Essigwasser geben und 2–3 Minuten sieden. Vorsichtig herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Salat legen.

TIPP:

Dies ist die klassische Methode, Eier zu pochieren. Die moderne ist, ein kleines Glas mit Klarsichtfolie auszukleiden und diese zu ölen. Dann das rohe Ei hineingeben, die Folie mit einer Klammer verschließen und in das siedende Wasser geben.

Rezept: Maurice Maggi

Foto: Juliette Chrétien

Aus unserem Buch: Einfache Vielfalt , Seite 47

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !