

SENFEIEI

Zutaten

- 1 Bund Ruccola
- 4 Eier
- 2 EL Olivenöl
- ¼ Chilischote
- 3 Zweige Petersilie
- 1 EL Senf (selbstgemacht)
- 2 Gewürzgurken
- ½ kleine Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl, 1 EL Kräuternessig

FOTO
FOLGT

Zubereitung

Den Ruccola waschen, trocken schütteln und auf Tellern anrichten.

Eier hart kochen, erkalten lassen, schälen und halbieren.

Die Eigelbe in eine Schüssel geben und die Eiweißhälften auf dem Salat anrichten. Die Eigelbe mit dem Olivenöl, Zitronensaft und Senf cremig rühren. Die Gewürzgurken und die geschälte Zwiebel fein würfeln und mit je einer Prise Salz und Pfeffer unter die Eigelbcreme mischen. Die Eigelbmasse in die Eiweißhälften füllen und den Ruccola mit einem Dressing aus Öl und Essig beträufeln.

Tipp: