

Eier-Käse-Salat

Zutaten | 4 Portionen

6	Eier
200 g	Kräftig- würziger Schnittkäse (mind. 45 % Fett i. Tr.)
100 g	Kochschinken
1 Bd	Radieschen
125 g	gemischter Blattsalat (z.B. Endivien- Eisberg-, Feld-, Kopfsala, Lollo Rosso)
1	Schalotte
4 EL	Kräuternessig
½ TL	scharfer Senf
½ TL	geriebener Meerrettich
etwas	Salz
etwas	weißer Pfeffer
5 EL	Olivenöl
2 EL	abgetropfte Kapern
1 Pck	Kresse

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zubereitung:

- Eier hart kochen, sofort danach abschrecken, pellen und erkalten lassen. Danach achteln.
- Vom Käse ggf. die Rinde entfernen.
- Den Käse und den Kochschinken in etwa 3 cm lange Streifen schneiden.
- Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
- Die Salatblätter waschen, trocken schleudern und mundgerecht zerpfücken.
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
- Schalotte pellen und sehr fein würfeln.
- Den Essig mit Senf, Meerrettich, ein wenig Salz und ausreichend Pfeffer verrühren.
- Wenn das Salz gelöst ist, das Öl darunter schlagen.
- Schalottenwürfel mit Kapern in die Marinade geben, abschmecken und vorsichtig unter die vorbereiteten Salatzutaten mischen.
- Nochmals abschmecken und den Salat mit Kresse bestreut servieren

Tipp:

Als Vorspeise oder als Abendessen mit frischem Baguette oder Bauernbrot genießen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 337 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
514 kcal	42 g	4,09 g	30 g	453 mg