

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

SPINATSALAT MIT SPECK UND EIERN

Zutaten:

300 g frischer, junger Spinat
80 g durchwachsener Räucherspeck
2 Schalotten
3 Deutsche Frisch-Eier, hartgekocht

Für die Sauce:

2 EL Sherryessig
1/2 TL Salz
1 TL scharfer Senf
1 TL edelsüßes Paprikapulver
3 EL Öl
100 g Joghurt, 125 g Creme fraiche
grob gemahlener Pfeffer
1 EL gehackte Pimpinelle
4 Kirschtomaten

Zubereitung:

Den Spinat waschen und gut trockenschleudern. Den Speck kleinwürfeln. Die Schalotten schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Die Speck- und Schalottenwürfel zusammen in einer Pfanne 2-3 Min. anlaufen lassen.

Das ausgetretene Fett abgießen. Die Eier würfeln. Alle Salatzutaten in eine Salatschüssel geben.

Für die Salatsauce den Essig und die Gewürze mit dem Schneebesen schlagen. Anschließend das Öl, den Joghurt und die Creme fraiche unterrühren.

Zuletzt Pfeffer und Pimpinelle zugeben. Den Salat mit der Sauce mischen und mit den halbierten Kirschtomaten servieren.

Port. 2000 kJ/480 kcal