



Sommersalat mit Ei-Senf-Dressing

Zutaten für 2 Personen

- ½ Kopf Eisbergsalat
- ½ rote Paprika
- ½ gelbe Paprika
- ½ Gurke
- 1 Mozzarella
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 2 gekochte Eier, Eigelb sollte noch flüssig sein
- 4 EL Leinöl
- 4 EL Wasser
- 1 EL Granatapfel-Essig
- ein paar frische Basilikumblätter
- frische oder gefrorene Kräuter
- Salz, Pfeffer
- 1 EL süße Sahne

Zubereitung

Als erstes die Eier kochen. Das Eigelb sollte möglichst wachweich sein. Bei uns dauert es 5 min, aber das kann je nach Region variieren. Danach abkühlen lassen und Schale entfernen.

Den Eisbergsalat von den äußersten Blättern befreien, halbieren und dann in „Würfel“ schneiden, waschen und schleudern.

Die beiden Paprikahälften waschen, von Kernen und den Häutchen befreien und dann in Würfel schneiden.

Gurke waschen, halbieren, längs durchschneiden und dann dünne Halbmondstreifen schneiden.

Mozzarella in Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben.

Für das Dressing die abgekühlten Eier in eine Schale geben und mit der Gabel zermatschen. Die Basilikumblätter klein schneiden, ebenso die frischen Kräuter (Petersilie, Schnittlauch...). Alle anderen Dressingzutaten zugeben und gut verrühren. Über den Salat geben und alles gut vermengen.

Guten Appetit.

Das Rezept unterliegt meinem geistigen Eigentum und darf ohne meine Zustimmung nicht verbreitet oder kommerziell genutzt werden.