

Bunter Salat mit Eierstich

Ein sommerlicher Salat mit Eierstich

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform:
Fett

Eierstich:
6 Eier (Größe M)
75 g Dr. Oetker Crème légère
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Curry
50 g geriebener Parmesan

Salat:
100 g Zuckerschoten
Salz
150 g Tomaten
Salatblätter, Frisée- oder
Eichblattsalat
2 EL Kräuternessig
2 EL Olivenöl
75 g Dr. Oetker Crème légère
1 EL Amaretto (Mandellikör)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Eierstich:

Eier mit Crème légère verrühren, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Parmesan unterrühren. Eiermasse in eine Auflaufform füllen und zugedeckt im Wasserbad bei schwacher Hitze etwa 30 Min. stocken lassen. Eierstich aus der Form stürzen, etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

2 Salat:

Zuckerschoten putzen, 2 Min. in kochendes Salzwasser geben, anschließend kurz in kaltem Wasser abschrecken. Tomaten waschen und würfeln. Salatblätter waschen, trocken tupfen. Für die Marinade Kräuternessig mit Salz und Olivenöl verrühren und alle Zutaten darin etwa 20 Min. marinieren.

3 Für die Salatsoße Crème légère mit Amaretto, Vanillin-Zucker verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat auf einer Platte anrichten, die Soße dazu servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Eierstich auch in einem Frühstücksbeutel zubereiten. Die Eiermasse in den Frühstücksbeutel geben, gut verschließen, in einen Topf mit heißem Wasser hängen und bei schwacher Hitze etwa 25 Min. stocken lassen.

