

Eiersalat mit Äpfeln und Ingwer

582

Typ: Salat

Quelle: e&t

Bemerkungen:

Zutaten:

- 2 El Senf
- 250 g griechischer Joghurt
- 100 g Salatmayonnaise
- 1 El Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- 30 g Sesamsaat
- 6 Eier
- 50 g Ingwerscheiben
- 1 Bund Radieschen
- 2 rote Äpfel
- 2 Kopfsalate

Rezept:

1. Senf, Joghurt, Mayonnaise und Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten. Die Eier hart kochen, abschrecken und pellen. Ingwerscheiben in 1/2 cm breite Streifen schneiden. Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in sehr dünne Spalten schneiden.
2. Die äußeren Blätter vom Kopfsalat entfernen und das hellgrüne Herz so vierteln, dass die Blätter nicht auseinanderfallen. Einige Apfelspalten, Radieschenscheiben und Ingwerstreifen zum Garnieren zur Seite legen. Den Rest unter die Joghurtsauce heben. Die Eier sechsteln. Die Hälfte der Eierspalten und die Hälfte des Sesams vorsichtig unterheben.
3. Die Salatherzen auf einer Platte verteilen und den Eiersalat darauf anrichten. Mit den restlichen Apfel- und Eierspalten, Radieschenscheiben und Ingwerstreifen garnieren, mit dem restlichen Sesam bestreuen und sofort servieren.