



## **Frühlingsalat mit Kräuter-Vinaigrette und pochiertem Ei**

Du brauchst für 4 Personen:

- ✓ 1 Pkg. Vogerlsalat
- ✓ 1 Bd. Radieschen
- ✓ 250 g Kirschtomaten
- ✓ 1 kleine Zwiebel
- ✓ ½ Bund Petersilie
- ✓ 45 ml weißer Balsamico-Essig, 15 ml Öl
- ✓ Prise Zucker, 1 TL Senf
- ✓ 4 Eier, Prise Salz, Schuss Essig → pochiertes Ei

Tipps und Tricks:



Besonders herzhaft wird die Vinaigrette mit Dijon-Senf!

Zeitaufwand: 30 Minuten

Kosten: 7,70 €

### Zubereitung:

Putze und wasche den Salat und lass ihn in einem Sieb abtropfen. Putze und wasche die Radieschen und die Tomaten, schneide die Radieschen in feine Scheiben und halbiere die Tomaten. Würfle die Zwiebel, wasche und hacke die Petersilie. Verrühre Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf mit Zwiebel und Petersilie zu einer Vinaigrette. Schlage das Öl darunter und verrühre die Kräuter. Mische den Salat mit den Radieschen und Tomaten.

Für die pochierten Eier jeweils 4 EL Wasser, einen Schuss Essig und eine Prise Salz in eine kleine Kaffeetasse geben. Schlage die Eier vorsichtig in die Tassen und gib sie für ca. 1 Minute und 20 Sekunden bei 600 Watt in die Mikrowelle. (In diesem ganz speziellen Fall gilt: „Probieren geht über Studieren.“) Vergiss nicht, die Tassen abzudecken! Gieße die Vinaigrette über den Salat und setze die pochierten Eier vorsichtig darauf.

