

RUCOLA SALAT MIT GETROCKNETEN TOMATEN, CHAMPIGNONS UND EI

RUCOLA SALAT MIT GETROCKNETEN TOMATEN, CHAMPIGNONS UND EI

Ein herzhafter, würziger Salat der perfekt zu Steaks oder Grillfleisch passt. Aber auch als schnelles Abendessen macht er sich gut. Die kräftigen Aromen und das Ei lassen ihn auch als Hauptgericht gut dastehen.



Zutaten für 2-4 Personen:

100g Rucola

1/2 Salatgurke

2 Eier

8 Scheiben getrocknete in Öl eingelegte Tomaten

4 EL Öl aus dem Glas mit den eingelegten Tomaten

3-4 Champignons

8 Cocktailtomaten (optional)

3 rote Schalotten

2 TL guter Balsamicoessig (hier Balsamico Platin)

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Eier hart kochen. In dieser Zeit den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Gurke der Länge nach vierteln und in Scheiben oder Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben aufschneiden oder würfeln. Die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden oder fein hacken.

Die eingelegten Tomaten schneide ich in Streifen und gebe sie auf den restlichen Salat. Falls ihr Cocktailtomaten verwendet werden sie halbiert und kommen ebenfalls dazu.

Die hart gekochten Eier abschrecken und schälen, dann werden sie geviertelt oder in Würfel geschnitten und unter den Salat gehoben oder darauf platziert.

Kurz vor dem Servieren mixe ich aus 4 EL Öl aus dem Glas mit den eingelegten Tomaten und 2 TL Balsamico Platin ein Dressing. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und direkt vor dem Servieren zum Salat geben.



So ein kräftiger Salat mit getrockneten Tomaten ist wirklich ein tolles Abendessen...



Einfach, schnell und gut!

