

Bunte Blattsalate mit Croutons, verlorenem Ei und Speckkartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Schmackig“, frisch und preiswert, schnell gemacht

Zutaten

- 8 frische Eier
- 4 reichliche Portionen bunte Blattsalate wie: Eichblatt, Frisée, Radico, Feldsalat etc.
- Frische Kräuter wie Petersilie, Dill, Estragon, Schnittlauch etc.
- (nach Angebot und Marktlage, vieles ist möglich)
- 600 g ungekochte Kartoffeln in Würfeln à 1 cm
- 125 g magerer Speck in Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 2 Scheiben Toastbrot
- Etwas Weinessig für die verlorenen Eier
- Etwas Balsamico
- Etwas Olivenöl
- Etwas Butterschmalz
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vinaigrette:

Schritt2

Aus Balsamico, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Zucker,

Schritt3

1 Teelöffel Senf, Olivenöl und den gehackten Kräutern eine schmackhafte Kräutervinaigrette rühren.

Schritt4

Die Croutons:

Schritt5

Das Weißbrot in 1cm große Würfel schneiden und in Butterschmalz in einer Stielpfanne von allen Seiten bräunen. Mit Knoblauchsatz und Pfeffer würzen.

Schritt6

Die Salate putzen, auf gleiche Größe zupfen und für ca. 30 min. in kaltem Wasser auffrischen.

Schritt7

Anschließend trocken schleudern oder auf ein Küchentuch geben.

Schritt8

Die rohen Kartoffelwürfel in heißes Butterschmalz geben und

Schritt9

6 - 8 min. schön bräunen.

Schritt10

Dann folgen der Speck, anschließend die Zwiebeln, weitere 3 - 4 min. zusammen braten.

Schritt11

Die verlorenen Eier:

Schritt12

Einen flachen Topf mit Salzwasser und etwas Weinessig zum Siedepunkt bringen und nun ein kleiner Köche Trick:

Schritt13

Mit einem Kochlöffel das Wasser in kreisende Bewegung bringen und nach und nach die Eier vorsichtig hinein geben.

Schritt14

(Dadurch legt sich das Eiweiß schön um das Eigelb, erfordert allerdings etwas Übung)

Schritt15

Die Eier nunmehr 3-4 min. unterhalb des Siedepunkts leise garen, das Eigelb keinesfalls hart werden lassen.

Schritt16

Danach heraus nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Auf einen schönen, großen Salatteller zunächst die bunten, gemengten Salate platzieren.

Schritt19

Die Mitte frei halten, denn da werden die warmen Eier angerichtet. Über die Salate die noch warmen Croutons, der krosse Speck und die Kartoffelwürfel verteilen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** blattsalat, bratkartoffeln, croutons, speck, verlorenes ei

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunte-blattsalate-mit-cROUTONS-verlorenem-ei-und-speckkartoffeln/>