



# 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, Frisèe, 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/>