



Bunter Eiersalat mit Rauchlachs, Frisèe Salat, Meerrettich Creme und knusprigem Brot

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Fast schon ein Eier-Carpacchio, schnelles Single Gericht, lecker angerichtet

Zutaten

- 8 warme Eier, nicht zu hart gekocht, in Scheiben
- 8 Scheiben Rauchlachs in groben Streifen
- 1 Handvoll krause Endivie / Frisèe, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt, gut abgelaufen
- Etwas Balsamico Creme
- 5-6 Radieschen in Streifen
- 1 kleines Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 2 El Sahnem Meerrettich mit 3 El Creme fraiche gemischt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritte:

Schritt2

Die noch warmen Eierscheiben rundherum, "staffelartig", auf

Schritt3

4 Tellern anrichten.

Schritt4

Salzen und mit etwas frisch gemahlener Pfeffer bestreuen. Darüber die Rauchlachsstreifen verteilen, die Meerrettich Creme

Schritt5

darüber tröpfeln.

Schritt6

In die Mitte den mit Balsamico Creme beträufelten Frisée Salat setzen, mit den Radieschen Streifen und Schnittlauch bestreuen.

Schritt7

Mit knusprig gerösteten Baguette Scheiben servieren.

Schritt8

Rezeptart: Eierspeisen **Tags:** frisée salat, in 20 Minuten, preiswert, Schnelles Single Gericht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-eiersalat-mit-rauchlachs-frisee-salat-meerrettich-creme-und-knusprigem-brot/>