

... > Menüart > Salat > Gemüse

Avocado - Eiersalat



★★★★☆ 4.06 (14 Bewertungen)

💬 5 Kommentare

🕒 20 Min. 📊 normal 📅 06.03.2006 📄 400 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

2 Ei(er)

1 Scheibe/n Toastbrot

3 EL Öl

1 kleine Avocado(s)

1 Tomate(n)

½ Kopf Salat (Römersalat)

½ Zehe/n Knoblauch

1 EL Essig

1 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer, schwarzer

1 Prise(n) Zucker

½ Kästchen Kresse

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Die Eier in kochendem Wasser etwa 8 bis 10 Minuten hart kochen. Das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden.

1,5 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun rösten. Die Avocado schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Tomate waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Tomatenviertel in Streifen schneiden. Den Römersalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen, Knoblauch schälen und fein würfeln. Restliches Öl, Essig, Zitronensaft, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Die Kresse unter fließend kaltem Wasser abspülen, abschneiden und in die Marinade rühren.

Den Salat auf Teller verteilen. Eier pellen, in Scheiben schneiden und mit den Avocadospalten, Brotwürfeln und Tomaten auf dem Salat anrichten. Die Kresse-Marinade über die Eischeiben und Avocadospalten verteilen und servieren.

Extra-Tipp: Natürlich können Sie den Römersalat auch durch einen 1/2 Kopf Eisbergsalat ersetzen.

Rezept von

ligadarter

Weitere Rezepte von ligadarter

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

31.08.2016 23:38

WildRose07

Ganz tolles Rezept, passt alles wunderbar zusammen.

Antworten

31.12.2012 06:52

ligadarter

Danke, Pasi.

Schön, mal wieder von dir zu hören.

Antworten

30.12.2012 21:12

pasiflora

Auch ich fand die Salatsosse extrem gut und sehr passend zur Avocado! 5 Punkte.

LG
Pasi

Antworten

17.09.2008 10:47

ligadarter

Moin Natalia,

vielen Dank für den netten Kommentar. Habe den Salat und das Dressing während eines Kochkurses kennen gelernt und fand es so lecker, dass ich die CK-Gemeinde daran teilhaben ließ.

Liebe Grüße von Helmut

Antworten

16.09.2008 16:26

Gelöschter Nutzer

Habe gestern Deinen Salat ausprobiert, und er hat sehr gut geschmeckt. Das Dressing fand ich besonders gut, sonst habe ich die Salate immer nur mit Öl oder Remoulade gemacht. Aber ab jetzt werde ich die Salate mit diesem Dressing machen.

Danke für das Rezept.

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[anno rezepte](#), [bananenbrot rezepte](#), [erdbeerpüree rezepte](#), [fleuron rezepte](#), [limoncello rezepte](#), [madelaines rezepte](#), [putenschnitzel rezepte](#), [schinkenwürfel rezepte](#), [sesampaste rezepte](#), [torteinialat rezepte](#)