



Eier-Schinken-Schichtsalat

mit Radieschen und Joghurt

Zutaten für 6 Personen:

4 Eier
125 g Radieschen
1 Römersalat (100–125 g)
125 g WOLF Thüringer Kochschinken
ca. 1/3 Bund Schnittlauch
150 g Joghurt-Salatcreme
50 g griechischer Joghurt oder Sahnejoghurt
1 EL Senf
1/2 Beet Kresse
Salz & Pfeffer

Für die Vinaigrette:

1/2 TL Senf
2–3 EL Balsamico-Essig
1–2 TL Honig
2–3 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Eier hart kochen, unter kaltem Wasser abschrecken und auskühlen lassen. Radieschen putzen, waschen und in feine Spalten schneiden. Salat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden.
2. Schinken fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
3. Joghurt-Salatcreme, Joghurt, Schnittlauch und Senf verrühren. Eier schälen, hacken und unter die Joghurt-Senfcreme rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Vinaigrette Essig, Senf, Honig, Salz und etwas Pfeffer verrühren. Öl darunterschlagen. Eiersalat, Schinken, Römersalat und Radieschen in 6 Gläser schichten. Vinaigrette darüber verteilen.
5. Kresse vom Beet schneiden und zum Schluss über den Schichtsalat streuen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog