



## REZEPT

### Frühlings-Eierkartoffeln mit Salat

Für 4 Portionen

#### Zutaten

4 große, festkochende Kartoffeln  
Salz, Pfeffer  
8 Eier (M)  
250 g Salat nach Wahl  
100 g Minitomaten  
3 EL Apfelessig  
3 EL Rapsöl  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 Prise Zucker  
Pfeffer, Salz  
1 Bund Schnittlauch  
Fett zum Auspinseln für die Auflaufform

#### Zubereitung



Die Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser gründlich garen. Abgießen und auskühlen lassen.

Jede Kartoffel in der Länge halbieren und vorsichtig mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Nach Geschmack pfeffern und salzen.

Eine passende ofenfeste Auflaufform einfetten und die Kartoffelhälften mit der Öffnung nach oben einsetzen.

Den Backofen auf 175° vorheizen.

Jeweils ein Ei in eine kleine Schale aufschlagen – Eigelb und Eiweiß getrennt – und dann vorsichtig in eine Kartoffelhälfte geben. So mit allen Kartoffelhälften verfahren.

Die Auflaufform in den Ofen stellen und für ca. 15 Minuten die Eier in den Kartoffeln stocken lassen.

In der Zwischenzeit eine Vinaigrette herstellen.

Den Salat und die Tomaten waschen, trocknen und entsprechend kleinschneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und klein schneiden.

Jeweils zwei Kartoffelhälften auf Tellern anrichten und den Salat mit Tomaten dazu dekorieren.

Mit der Vinaigrette beträufeln und anschließend alles üppig mit Schnittlauch bestreuen.

Ein schmackhaftes und unkompliziertes Gericht, das zum Genuss einlädt.

*Viel Vergnügen beim Ausprobieren und einen guten Appetit wünscht*

*Usch von der Winden*