

Gefüllte Eier mit Rucola-Salat

Für 2 Personen

4 Eier
1 Bund Rucola
Salz, schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel, groß
2 EL Olivenöl

3 Blätter Kopfsalat
2 EL Weißweinessig

Die Eier hart kochen und anschließend kalt abschrecken. Den Rucola waschen, trocken schleudern und grob zerkleinern. Das Olivenöl mit dem Essig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rucolasalat mit dem Dressing marinieren. Die Eier schälen und das Eigelb herausnehmen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Etwas Pflanzenöl in einer Panne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Zwiebeln zu dem Eigelb geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eigelbmasse in die Eiweißhälften füllen. Die Kopfsalatblätter waschen. Die gefüllten Eier auf dem Kopfsalat und dem Rucolasalat anrichten.

Inessa Alexandrova am 05. Juni 2012