

Eier-Salat mit Honig-Bacon und Cashew-Kernen

Für 4 Personen

5 frische Bio-Eier	1 Zweig Rosmarin	100 g geräuch. Bauchspeck
40 g Cashewkerne	1 EL Honig	1 Eigelb
2 TL Senf	150 ml Sonnenblumenöl	2 EL Naturjoghurt
2 EL Obstessig	Salz	Pfeffer

Die Eier 7-8 Minuten hart kochen, dann in kaltem Wasser abschrecken.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden.

Die Speckscheiben halbieren und in einer beschichteten Pfanne wenige Minuten von beiden Seiten knusprig braten.

Die Cashewkerne zum Speck geben und kurz mitrösten. Dann Honig darüber träufeln, Rosmarin dazugeben und kurz karamellisieren.

Eigelb und die Hälfte vom Senf in einem hohen schmalen Rührbecher verquirlen.

Sonnenblumenöl zunächst tröpfchenweise, dann im dünnen Strahl nach und nach untermixen, bis eine dickliche Mayonnaise entsteht.

Die Mayonnaise, den Joghurt, Essig und restlichen Senf glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Eier schälen, grob hacken und unter die Mayo-Joghurt-Creme heben.

Christian Henze am 18. Februar 2021