Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Vogerlsalat

Vorspeise Eier Frühling Low Carb Ostern Salate Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Den Vogerlsalat gründlich waschen. Gut abtropfen und die Wurzeln entfernen. Für das Salat-Dressing Zitronensaft auspressen. Olivenöl mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen. Die Eier schälen und in Scheiben schneiden. Das Salat-Dressing über den Vogerlsalat gießen, durchmischen und mit den Eiern anrichten.

Zutaten

- 400 g Vogerlsalat
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zitrone Saft
- Salz Pfeffer
- 4 Eier hartgekocht