

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