

Gefüllte Eier auf Rucola-Salat

Ein paar Ostereier übrig? Auch sonst ein leckeres Rezept!

Zutaten

4 Eier
1 Apfel
1 EL Schnittlauch
2 EL Schmand
2 Gewürzgurken
1 TL Senf
3 Handvoll Rucola
1 EL Apfelessig
1-2 TL Agavendicksaft
3 EL Olivenöl
1 kl. Zwiebel
Salz Pfeffer

Zubereitung

Eier hart kochen, halbieren und das Eigelb herauslösen.

Gewürzgurken fein hacken. Apfel waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Schmand mit Senf, Eigelb, Salz, Pfeffer und etwas Gurkenwasser mit dem Stabmixer pürieren. Gurkenwürfel, Schnittlauch und ca. die Hälfte der Apfelstückchen unterheben.

(Wer es noch etwas herzhafter mag, kann auch noch 1 TL Kapern oder ein feingehacktes Sardellenfilet hinzufügen.) Die Eihälften mit der Masse füllen.

Für den Rucola-Salat Essig mit Agavendicksaft, Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Feingehackte Zwiebel und restliche Apfelstücke dazugeben. Rucola waschen, trocknen und mit der Vinaigrette mischen. Auf einer Platte anrichten und die Eihälften daraufsetzen.