



CHEFKOCH.DE



Feldsalat mit Ei und Walnüssen

Den Feldsalat waschen, putzen, trocknen und portionsweise auf Teller verteilen. Die Eier fein würfeln, die Walnüsse grob hacken und über den Feldsalat geben.

Für das Dressing alle Zutaten verrühren oder in einem Schüttelbecher (oder Schraubdeckelglas) gut mischen und auf den Salat geben.

Alle Zutaten und das Dressing lassen sich gut vorbereiten und können erst kurz vor dem Servieren angerichtet werden.



Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe

Zutaten für 10 Portionen:

2 ½ Feldsalat
Schälchen
2 ½ Ei(er), hart gekocht
2 ½ Tasse Walnüsse

Für das Dressing:

15 EL Olivenöl, mildes
7 ½ EL Balsamico
2 ½ EL Ahornsirup
etwas Salz

Verfasser: dodith