

Poschiertes Ei mit Löwenzahn

Poschiertes Ei mit Löwenzahn

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Menu: [18.4.2018](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten (für 6 Personen)

1 Schüssel Löwenzahn, gewaschen
6 EL Rapsöl
4 EL Apfelbalsamico
Senf
1 Zwiebel, fein gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Etwas Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
4 Eier
1 dl Tafelessig

Zubereitung:

Den Salat in eine Schüssel geben. Das Rapsöl mit dem Apfelbalsamico, etwas Senf, Zwiebelwürfeln, Salz, Pfeffer und den Schnittlauchröllchen zu einem Dressing verrühren und mit dem Salat vermischen.

Die rohen Eier einzeln in deiner flachen Schöpfkelle aufschlagen, behutsam in siedendes Essigwasser geben und 2-3 Minuten kochen lassen. Vorsichtig herausnehmen, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und auf den Salat legen.

Anmerkung: Dieses Rezept stammt aus dem Buch «Einfache Vielfalt», das Maurice Maggi 2016 gemeinsam mit der Fotografin Juliette Chrétien im AT-Verlag herausgegeben hat.