



Kopfsalatherzen mit Eier-Vinaigrette

Nur das Beste vom Kopfsalat darf man sich auch mal gönnen. Mal der Rosinenpicker sein, für den nur das Beste gut genug ist. Die kleinen, zarten Blätter des kompakten Herzens des Salates an einer Vinaigrette mit gehacktem Ei, Essiggurke, Kapern und Peperoniwürfelchen sind eine unwiderstehliche Delikatesse. Die übriggebliebenen grossen, grünen Blätter kommen dann eben am nächsten Tag als "gewöhnlicher" Salat auf den Tisch.

Zutaten (2 Vorspeisen)

1 Kopfsalat
1 hartgekochtes Ei
2 kleine Essiggurken
1Tl Kapern
etwas rote Peperoni
4El Sonnenblumenöl
2El weisser Balsamico
1/2Tl Dijon-Senf
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Sonnenblumenöl, Balsamico und Senf miteinander verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Essiggurken und Peperoni zu kleinen Würfelchen schneiden, Zusammen mit den Kapern unter die Sauce mischen. Die Eier würfeln (Eierschneider) und zum Schluss untermischen, damit sie nicht zu Brei werden. Sauce etwas ziehen lassen.

Die grünen Blätter vom Kopfsalat abschälen, bis die kompakteren Blätter des Herzens freiliegen. Strunk etwas kappen, aber nur soweit, dass die Blätter noch gut

zusammenhalten.

Salatherz vierteln und auf Tellern anrichten (je 2 Stück) und mit der Vinaigrette übergießen.



