



REZEPT

Feldsalat mit Bio-Wachteleiern



ZUTATEN

8 Bio-Wachteleier

Feldsalat

Radicchio

Radieschensprossen

Vinaigrette:

Pfeffer

Salz

Zitronensaft

Balsamico

Olivenöl

ZUBEREITUNG

Bio-Wachteleier in siedendem Wasser hart kochen (3 Minuten), mit kaltem Wasser abschrecken und behutsam schälen.

Feldsalat und Radicchio sorgfältig waschen und trockenschleudern. In einer Schüssel mit der Vinaigrette anmachen.

Den Salat auf Tellern portionieren, die Sprossen darüberstreuen und halbierte Bio-Wachteleier darauf setzen.



FELDSALAT MIT BIO-WACHTELEIERN

Weitere Rezepte unter
www.bio-wachtelfarm.de

Das Bio-Wachtelei – Power für jeden Tag