

Vegetarische Rezepte

Salat Von Brunnenkresse

Gattung: Kräuter, Salat, Vegetarisch

Brunnenkresse

2 Eigelb
Salz

Salz
Pfeffer

Dressing #1

Pfeffer
Essig

Dressing #2

Essig, mild
Eier; hart gekocht

Die Brunnenkresse, eine wild an Quellen und Bächen wachsende Pflanze, gibt einen vorzüglichen Salat, dessen Geschmack scharf und aromatisch und der Gesundheit sehr zuträglich ist.

Die Blätter werden sorgfältig von den Stielen abgezupft, verlesen, gewaschen und auf einem Siebe abgetrocknet.

Man rührt entweder 2 Eidotter, Salz, Pfeffer, Öl und Essig zu einer glatten Salatsauce und macht die Blätter damit an oder man mischt sie einfach mit Salz, Pfeffer, mildem Essig und Öl und garniert den Salat mit hart gekochten, gevierteilten oder in Scheiben geschnittenen Eiern.