

Schweizer Nüsslisalat (Feldsalat)

Ein Klassiker in der Schweiz - der Feldsalat heißt hier „Nüsslisalat“.
Die Bezeichnung lässt sich auf den leicht nussigen Geschmack des Feldsalats zurückführen.

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1. 200 g Feldsalat
2. 2 Eier
3. 2 EL Honig (flüssig)
4. 4 EL Aceto Balsamico
5. 2 EL Zitronensaft
6. 4 EL Olivenöl
7. Salz
8. Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Eier für 10 Minuten hart kochen und danach abkühlen lassen.
2. Den Feldsalat waschen und in einem Sieb trocknen.
3. Danach Honig, Balsamico-Essig, Zitronensaft und Olivenöl gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Sauce wird nun über den Salat gegeben und mit den kleingeschnittenen Eiern bestreut.

Tipp:

Croutons passen ebenfalls gut dazu.