

PORTIONEN

2-4

ZEIT GESAMT

20 min

LEVEL

easy

Rezept

SCHNITTLAUCHSALAT

Hast Du schon einmal Schnittlauch als eine der Hauptzutaten in einem Salat verwendet? Wahrscheinlich eher nicht, oder? Meist ist Schnittlauch ja ein Teil der frischen Gartenkräuter, die für das Dressing verwendet werden,

In diesem Salat hier spielt der Schnittlauch mit Ei und Fleischwurst eine gleichberechtigte Rolle. Unsere Familie kennt dieses Rezept schon sehr lange und es ist für uns völlig normal, wenn gegrillt wird, oder ein Salat zu einer Feier mitgebracht wird, dass man im Hofladen 300-400 g frischen Schnittlauch einkaufen geht. Die andere Seite vom Tresen macht dann schon mal große Augen und muss nachfragen, was man mit einer solchen Menge Schnittlauch wohl so anfängt. Im Übrigen schließen sich andere wartenden Kunden gerne der Frage an (so gerade erst letzte Woche geschehen).

Vielleicht hast Du ja Lust, den Schnittlauchsalat auch bei Deinem Schnittlauchhändler des Vertrauens bekannter zu machen. Viel Spass dabei und lass' es Dir schmecken!



ZUTATEN

- ca. 100 g Schnittlauch
- 4 hart gekochte Eier (bei mir immer Größe L)
- 1/2 Ring Fleischwurst

Für das Dressing:

- Heller Essig
- Sonnenblumen oder Raps-Öl
- Salz (Pfeffer, wenn gewünscht)

Wie früher bei Oma!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Wenn nicht schon hart gekocht vorhanden, dann koche die Eier ca. 10 min.

SCHRITT 2

Wasche den Schnittlauch und tupfe ihn wieder annähernd trocken, schneide ihn danach in ca. 1,5-2 cm lange Stücke.

SCHRITT 3

Schneide die Fleischwurst in kleine Würfel (ca. 0,5 cm Kantenlänge) und wiederhole das mit den hart gekochten Eiern.

SCHRITT 4

Im Grunde sollte jede Zutat ca. 1/3 der gesamten Menge ausmachen. Gib nun alle 3 Zutaten in eine Schüssel, gib Essig, Öl und Salz hinzu, bis Dir der Geschmack passt.

SCHRITT 5

Jetzt heißt es nur noch anrichten, ob als Beilage oder als Hauptspeise ist Dir überlassen.