

Rezept-Nr.: 0061

Nüsslisalat



Zutaten:

Nüsslisalat,
Wasabipaste,
Olivenöl,
Zitronensaft,
Wachteleier,
Speckwürfel,
getrocknete Tomaten,
Mini-Artischocken,
Balsamico-Perlen,
Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Den Nüsslisalat schüsselfertig bereitstellen.

Für den Spiegel:

Wasabipaste, Olivenöl, Zitronensaft und eine handvoll Nüsslisalat in den Küchen-Mixer geben und zu einer Paste mixen.

Mit dem Backpinsel einen Spiegel auf den Teller malen.

Den Nüsslisalat mit den angebratenen Speckwürfeln, der Artischoke, den gekochten Wachteleiern, den Tomaten und den Balsamico-Perlen gekonnt anrichten.

Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit.

