



Nüsslisalat mit Ei

von Leonardo Davissi

Mengen für 24 Personen

1.2 cl Essig	Genügend Wasser in eine Pfanne geben, dass alle Eier davon bedeckt sein können. Mit dem Essig aufkochen.
12 Stück Eier	Vorsichtig ins kochende Wasser geben. Ab dem Moment, wo das Wasser wieder kocht, Hitze etwas zurücknehmen. ca. 6 Minuten ohne Deckel kochen.
960 g Nüsslisalat	Waschen/rüsten
2.4 dl Essig	
9.6 g ital. Kräutermischung	
48 g Senf	
240 g Mayonnaise	Essig, Senf, Kräuter und Mayonnaise gut mischen (idealerweise in einem Shaker)
2.4 dl Olivenöl	Dazugeben und nochmals gut mischen/schütteln

Eier kochen

Salat waschen/rüsten

Salatsauce zubereiten, mit dem Salat mischen und ein wenig ziehen lassen

Salat auf Tellern anrichten

Eier schälen, achteln und hübsch auf den Salat legen (½ Ei pro Portion).