



UNSER
LIEBLINGS
ORT



Saisonale Rezepte

für den Frühling

burgrestaurant-nideggen.de

Burgrestaurant Nideggen empfiehlt:

Kräutersalat mit pochiertem Hühnerei und Kartoffeldressing

300 g Kräutersalat (*es gibt einige Bauern die welchen anbieten z.B. Bio hof Fring*)

Tipp: Zusätzlich sammeln wir aus dem eigenen Garten, Pimpernelle, Wilden Kerbel, Sauerklee, Schafgarbe, Löwenzahn

Kartoffel-Dressing

200 g	Kartoffeln
6 EL	Brühe
6 EL	Haselnussöl
2 EL	Balsamicoessig
2 EL	kleingeschnittener Schnittlauch
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL	geschlagene Sahne
	Paniermehl

Zubereitung:

Für das Kartoffeldressing die Kartoffeln kochen und durch die Presse drücken. Mit Brühe, Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Schnittlauch kräftig verrühren. Zum Schluss – die Sahne unterziehen.

Für das Ei einen Topf mit Wasser, etwas Essig und Salz zum kochen bringen. Mit einem Löffel das Wasser zu einem Strudel rühren. Das Ei vorsichtig in eine Schüssel geben und in die Mitte des Strudels gleiten lassen. Ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen. Das Ei rausholen und kurz abkühlen lassen. Nun panieren wir das pochierte Ei und backen es in 170 °C heißem Fett aus.

Den Salat mit dem Dressing marinieren und auf den Teller legen. Das gebackene Ei in die Mitte des Salates legen und mit Croutons, frischen Champignons und Radieschen ausgarnieren.

Tipp: Etwas frisch geriebener Meerrettich oben drauf gibt nochmal eine schöne Schärfe.

unser-lieblingsort.de

Rezept: Kräutersalat mit pochiertem Hühnerei und Kartoffeldressing

 **Sparkasse
Düren**