

Hübsch und lecker

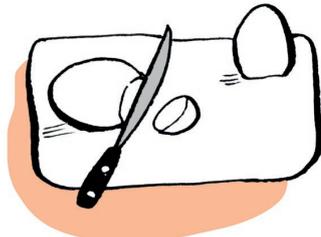
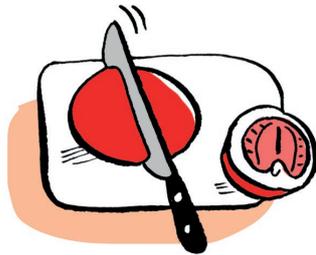
Künstlerische Fliegenpilze auf Salat

Zutaten für 8 Pilze

- 8 Eier
- 4 mittelgroße Tomaten
- 1 Tube Mayonnaise
- Blattsalat
- Salz
- Pfeffer

Salatsoße:

- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Honig
- 1 EL Essig
- 3 EL Öl
- 1 Prise Salz
- Pfeffer nach Geschmack



1 Zerlege den Salat in die einzelnen Blätter und wasche sie. Verteile sie dann auf einem Teller.

2 Jetzt kommt die Salatsoße: Nimm eine kleine Schüssel und verühre den Senf mit dem Honig. Gib Essig, Öl, Salz und Pfeffer hinein, vermenge alles und träufle die Soße über die Blätter.

3 Koche die Eier ca. 10 Minuten lang bis sie hart sind. Gieß das Wasser vorsichtig ab. Lass anschließend kaltes Wasser über die Eier laufen und warte, bis die Eier abgekühlt sind.

4 Wasche die Tomaten und trockne sie ab. Entferne dann den Stielansatz und schneide die Tomaten in der Hälfte durch.

5 Höhle die Tomaten mit einem Teelöffel aus und streue etwas Salz und Pfeffer ins Innere der Tomatenhälften.

6 Schäle die Eier.

7 Schneide am unteren Ende der Eier ein kleines Stückchen gerade ab, damit sie gut stehen können.

8 Verteile die Eier auf dem Salat.

9 Setze auf jedes Ei eine Tomatenhälfte, nimm die Tube Mayonnaise und verziere die Hälften mit kleinen Tupfen. Fertig sind die Fliegenpilze!

