Fleischsalat

Zutaten (6 Personen):

2 Eier
4 Gewürzgurken
1 Bund Frühlingszwiebel
400 g Kirschtomaten
500 g Leberkäse
5 EL Olivenöl
2 EL weißen Balsamico-Essig
2 EL Gewürzgurkenflüssigkeit
1 Prise Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Eier 10 Minuten hartkochen. Unterdessen die Gurken im Scheiben schneiden sowie die Frühlingszwiebeln putzen und zu feinen Ringen verarbeiten.

Tomaten waschen und vierteln, die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
Zuletzt den Leberkäse in dünne Streifen schneiden.

Die Eier nach der Kochzeit abschrecken, schälen, vierteln und in kleine Stücke schneiden.

Dann die Vinaigrette herstellen. Hierzu Gurkenflüssigkeit, Balsamico-Essig sowie Olivenöl vermengen, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und kräftig aufschlagen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut mit der Vinaigrette vermischen und den Salat vor dem Servieren zwei Stunden durchziehen lassen.

Nährwertangaben: 348 kcal p.P., 6 g KH p.P.