

Feine Genussmomente mit Brunos

Randen Spinat Ei Salat



Eine milde, süss-crémige Salat-Komposition mit einem feinen Haselnussgeschmack. Ein Genuss für jeden Salatliebhaber, besonders während den kalten Jahreszeiten.



15 Minuten



4 Portionen

Zutaten

2	gekochte Randen
300 g	Blattspinat
2	Eier gekocht
100 g	Mascarpone
50 g	Haselnüsse geröstet
4 EL	Haselnussöl
etwas	Fleur de sel
	Holzspiess
	Bruno's Salatsauce Spanisch

Zubereitung

1. Die Randen schälen und halbieren. 2. Aus den gekochten Eiern das Eigelb lösen und fein zerbröseln, das Eiweiss grob zerhacken. 3. Den Mascarpone mit Haselnussöl, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Eiweiss vermengen. 4. Den Blattspinat mit Bruno's Salatsauce Spanisch marinieren und auf einen Holzspiess stecken. 5. Die gerösteten Haselnüsse grob zerbröckeln. 6. Den Mascarpone mit dem Löffel auf einem Teller verteilen und mit etwas Haselnussöl beträufeln. 7. Die halbierten Randen darauf anrichten und mit Fleur de Sel bestreuen. 8. Den Blattspinat-Spiess in die Mitte der Randen einstecken. 9. Die zerbröckelten Haselnüsse und das zerbröselte Eigelb darüber streuen.

Wir wünschen ä Guetä!



brunosbest.ch