

# Portulak mit Ei

Ein Rezept von einer unserer Kundinnen

## Rezept für 2 Personen

100 - 150 g Portulak

2 Eier

1 Zwiebel oder 3  
Frühlingszwiebeln

2 - 3 EL Apfelessig

2 TL Mittelscharfer Senf

2 EL Olivenöl

ev. 1 EL Wasser

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Prieser Zucker

*Ein schnelles leichtes Abendessen oder kleine Brotzeit. Dazu passt gutes Brot – mit oder ohne Aufstrich.  
Als Hauptgericht ergänzt sich der Salat prima mit Butterkartoffeln.*

1. Den Portulak im stehenden Wasser waschen und gut abtropfen lassen.
2. Die Zwiebel oder Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden.
3. Die Eier hart kochen, abschrecken und pellen.
4. Die geschälten Eier halbieren und Eigelb von Eiweiß trennen.
5. Das Eigelb zusammen mit dem Essig, Öl, Senf, Wasser nach Belieben, Salz, Pfeffer und Zucker zu einer Vinaigrette verrühren. Je nach Essig und Geschmack mehr oder weniger verwenden oder ggf. mit Wasser verdünnen.
6. Das Eiweiß in feine Würfel schneiden.
7. Den Portulak, die Zwiebeln und das Eiweiß in eine Schüssel geben. Mit der Vinaigrette marinieren, abschmecken und sofort servieren.

Wer mag kann den Salat mit Radieschen oder Schnittlauch ergänzen.