



## Räucherlachs-Ei-Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette



20 Min.



leicht



4 Personen



glutenfrei



ohne Nüsse



zuckerfrei

### Schritt 1

Eier 6 Minuten in Wasser kochen. Eiskalt abschrecken, in kaltem Wasser auskühlen lassen und dann schälen.

### Schritt 2

Währenddessen Salatherzen vom Strunk schneiden und in mundgerechte Stücke reißen. Radieschen und Minigurken waschen und putzen. Beides gemeinsam mit der Zitronenhälfte mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden.

### Schritt 3

Dille und Petersilie grob hacken. Kresse abschneiden. Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden.

### Schritt 4

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Kapernbeeren begeben und einige Minuten knusprig braten.

### Schritt 5

Räucherlachs ([Empfehlung: Räucherlachs von clever](#)), [öffnet eine externe URL in einem neuen Fenster](#) in ca. 4 cm x 4 cm große Stücke reißen.

### Schritt 6

Zutaten für die Vinaigrette in ein verschließbares Gefäß geben, kräftig schütteln und beiseitestellen.

## Zutaten

### Salat

- ♥ 3 Stück Eier
- ♥ 2 Stück Salatherzen
- ♥ 2 Bund Radieschen
- ♥ 200 g Minigurken
- ♥ 0.5 Stück Zitrone
- ♥ 0.5 Bund Dille
- ♥ 0.5 Bund Petersilie
- ♥ 1 Tasse Kresse
- ♥ 0.5 Stück rote Zwiebel
- ♥ 1 Esslöffel Rapsöl
- ♥ 3 Esslöffel Kapernbeeren
- ♥ 400 g Räucherlachs
- ♥ 100 g Babyspinat

### Honig-Senf-Vinaigrette

- ♥ 100 ml Olivenöl
- ♥ 1 Esslöffel griechisches Joghurt
- ♥ 60 ml Apfelessig
- ♥ 0.5 Teelöffel Salz

## Schritt 7

Salatblätter, Spinat, Radieschen, Gurken, Zitronen, Zwiebel und Kräuter in eine große Schüssel geben und mit der Vinaigrette vermengen. Größere Kapernbeeren halbieren. Salat aus der Schüssel auf Tellern anrichten. Darauf dann geviertelte Eier, Räucherlachs und Kresse sowie knusprige Kapernbeeren verteilen und servieren.

 1.5 Esslöffel Honig

 1 Prise Pfeffer