Frische Salat-Bowl mit Babyspinat

20–30 Min

Zubereitung

1. Eier kernweich kochen, abkühlen lassen, schälen und beiseite stellen.
2. Avocado schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Radieschen waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Schnittlauch in dünne Röllchen schneiden. Alles zusammen mit dem Babyspinat in einer Schüssel anrichten.
3. Mit dem Zitronensaft und Olivenöl marinieren. Alle Zutaten gut miteinander vermengen und mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken.
4. Baguette in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Baguettewürfel darin kurz anrösten, bis sie leicht braun werden.
5. Die gekochten Eier halbieren und mit den Brotwürfeln zur Bowl geben.
6. Abschließend das Gericht mit Kräuter Rustikana verfeinern und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Avocado
1	Handvoll Babyspinat
1 Stk.	Baguette
1	Bund Schnittlauch
2	Eier
4 Stk.	Radieschen
4 EL	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Butter
1 Prise	Kräuter Rustikana
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz