

Frühlingssalat Mimosa

Die Silberakazie wird auch "falsche Mimose" oder "gelbe Mimose" genannt. Mit ihren leuchtend gelben Blüten verkündet sie den Frühlingsanfang.

Beim Frühlingssalat Mimosa zaubern wir mit den hartgekochten Eidottern einen Hauch gelbe Blütenpracht auf den Teller.



4 hartgekochte Eier	schälen, längs halbieren und Eidotter sorgfältig herauslösen
---------------------	--

Füllung:

2 EL Quark ½ KL Senf 50g Schinken, fein gehackt	mischen
4 Eidotterhälften	durch ein feines Sieb streichen und daruntermischen
Salz und Pfeffer	würzen, in die Eihälften füllen und kühl stellen



Sauce:

Salz und Pfeffer 3 EL Aceto Balsamico 4 EL Rapsöl	zu einer sämigen Sauce rühren
---	-------------------------------

Anrichten:

Frühlingssalate (Kopfsalat, Schnittsalat, Rucola, Kresse etc.)	auf 4 Teller anrichten Salatsauce darüber träufeln
gefüllte Eihälften	mit der Wölbung nach oben auf den Salat legen
pro Teller eine Eidotterhälfte	durch ein feines Sieb über die Eier streichen
mögliche Garnituren	Radieschen, Schnittlauch, Gänseblümchen, Balsamicocrème