



**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Vorspeisen und Salate

**Saison:** Frühling Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Ramona Eberl

**Zutaten**

**Salat**

150 G rote Bohnen

250 G Schafskäse

4-6 übrig gebliebene Ostereier

100 G Mais

1 KLEINE Salatgurke

1 STUECK gelben Paprika

100 G Blattsalat

---

150 G      Rollgerste

---

150 G      Tomaten

---

2 STUECK      Karotten

---

frische Kresse

---

1 PRISE      Salz

---

## Ei-Kräuterdressing

---

200 G      Joghurt

---

2-3      übrig gebliebene Ostereier

---

6 EL      Apfelessig

---

8 EL      Rapsöl

---

2 TL      Honig

---

1 TL      Salz

---

2 TL      scharfer Senf

---

1      Knoblauchzehe

---

1 BUND      Kräuter

---

## Zubereitung

### Salat

1. 1 Liter Wasser zum Kochen bringen, 1 Prise Salz hinzufügen.
2. Rollgerste mit kaltem Wasser abspülen und ca. 30 Minuten kochen lassen, danach abkühlen lassen.
3. Schafskäse würfelig schneiden.

4. Übrig gebliebene Ostereier schälen und in Scheiben schneiden.
5. Mais und Bohnen mit Wasser durchsiehen.
6. Blattsalat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.
7. Gurke, Paprika und Tomaten waschen und in Stücke schneiden.
8. Karotten bei Bedarf schälen und in feine Streifen schneiden.
9. Gewaschene Kräuter klein schneiden.
10. Die Salatkomponenten schichtweise in ein Glas geben.
11. Mariniert wird kurz vor dem Essen, so bleibt der Salat schön knackig!

## Ei-Kräuterdressing

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer mixen und in vier kleine Gläser geben.

Tipp: Das Dressing ist im Kühlschrank bis zu 10 Tage haltbar!

Vielen geht es nach Ostern so, was tun mit den übrig gebliebenen Ostereiern?

Da habe ich ein einfaches Rezept, wo einige übrig gebliebene Ostereier verwertet werden können.

Viel Spaß beim Nachkochen!