



# FEINKOST-CENGIZ

## *Lollo Rosso mit Wachteleier*

### **Für 4 Portionen**

8 Wachteleier  
1 Lollo Rosso  
3 Schalotten  
8 Artischocken aus dem Glas  
100ml Gemüsebrühe  
1 Tl Senf  
2 El Sherryessig  
2 El Distelöl  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
16 Kirschtomaten  
1 Handvoll Kresse

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
(plus Kochzeit)

-1 Die Wachteleier in kochendem Wasser etwa 9 Minuten hart kochen. Anschließend abschrecken, schälen, halbieren und beiseitelegen.

-2 Den Lollo Rosso waschen, putzen, trocken schleudern, die Blätter klein zupfen und auf Tellern anrichten. Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Artischocken abtropfen lassen und würfeln und mit den Schalotten über die Salatblätter geben.

-3 Aus Gemüsebrühe, Senf, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing bereiten und über den Salat träufeln. Die Kirschtomaten halbieren und mit den Wachteleierhälften auf dem Salat verteilen. Mit der Kresse bestreut servieren.

---

Feinkost Cengiz

Hauptstraße 29  
72184 Eutingen im Gäu  
Telefon: 07459/2647  
Mobil: 015201451972  
Fax: 07459/915177

Website:  
[www.Feinkost-Cengiz.de](http://www.Feinkost-Cengiz.de)  
E-Mail:  
[info@feinkost-cengiz.de](mailto:info@feinkost-cengiz.de)

Die Experten die immer das richtige  
für Sie haben

---

WIR BEGLEITEN SIE DURCH DEN GENUSS PUR