

Wachtelei auf Rucola-Sauce



Zutaten für 12 Stück:

7 Wachteier

Rucola-Sauce:

40 g Rucola

2 EL Sauerrahm oder Schlag-
sahne

2 EL Joghurt

1/2 Knoblauchzehe

1 EL italienischer Weißwein-
essig

1 Msp Salz

25-50 ml Wasser

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

12 kleine Glasschälchen

1. Rucola gut waschen und trocken schleudern. Knoblauchzehe schälen und halbieren, eventuell Keim entfernen. In feine Scheiben schneiden.

2. Alle Zutaten für die Rucola-Sauce zusammen mit 25-50 ml Wasser in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Zum Schluss schaumig mixen.

3. Wachteier einstechen und 4 Minuten kochen. Abschrecken und schälen, dann halbieren. Hinweis: Beim Kochen von Wachteiern immer eines zusätzlich kochen, beim Teilen von Wachteiern kann mal was schiefgehen.

4. Ein wenig Rucola-Sauce als Spiegel in kleine Glasschälchen gießen und die Eihälften aufsetzen.

Hinweise:

Zum Essen braucht man Eierlöffel.

Wenn man keine Wachteier bekommt, kann man ersatzweise auch normale Eier nehmen, gekocht und längs geviertelt.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Amuse-Gueule, Partygerichte, Häppchen, vegetarisch, Ei, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023