

# Vogerlsalat mit Ei

Der Vogerlsalat mit Ei ist eine schmackhafte und gesunde Salat Variation. Das Rezept gelingt im Nu.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

300 g	Vogerlsalat
12 Stk.	Cocktailtomaten
4 Stk.	<a href="#">Eier</a> (hartgekocht)
2 EL	Aceto Balsamico
3 EL	<a href="#">Kürbiskernöl</a>
1 Prise	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für den **Vogerlsalat mit Ei** den Salat gründlich waschen, trocken schütteln und putzen. Die Knoblauchzehe schälen und klein zerhacken. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Jetzt die hartgekochten Eier vierteln oder halbieren.
2. Den Vogerlsalat, Tomaten und Eier in eine Salatschüssel geben.
3. Für die Marinade den Essig mit Kürbiskernöl, Zucker, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schale verrühren. Die Marinade über den Salat gießen. Auf Teller anrichten und genießen.

## Tipp

Den Vogerlsalat mit Ei kann man noch zusätzlich mit gehackte steirische Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne garnieren.