

Wirzsalat mit Erdnussdressing

Wirzsalat mit Erdnussdressing

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: ca. 30min.

Menu: [19.11.2008](#)

Creation: [Oski Matter](#)

Zutaten:

1 Zitrone
60 g Erdnüsse gesalzen
1,5 dl Sauer-Halbrahm
1 EL Rohrzucker
1 TL Salz
2 Eier
350 g Wirz
100 g Karotten
80 g Erbsen tiefgekühlt
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
1 dl Gemüsebouillon

Zubereitung:

1 Zitrone auspressen. Saft mit Erdnüssen, Sauerrahm, Zucker und Salz mit dem Stabmixer zu einer cremigen Sauce mixen. Beiseite stellen. Eier ca. 10 Minuten hart kochen.

2 Wirz vierteln, Strunk entfernen. Wirz und Karotten in Streifen schneiden. Eier schälen und in kleine Würfel schneiden. Erbsen in Butter kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und auskühlen lassen. In derselben Pfanne Wirz in der Gemüsebouillon ca. 2 Minuten kurz dämpfen. Er sollte noch schön grün sein. Mit kaltem Wasser abschrecken.

3 Wirz auf 4 Teller verteilen. Mit Karottenstreifen, Erbsen und Eierwürfeln bestreuen. Mit Sauce beträufeln und servieren.

TIPP: Kann auch mit Weisskabis zubereitet werden.