

## **Bunte Salate mit Kirschtomaten, Ei und Bacon**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 4 Eier
- 1 Eichblattsalat oder Lollo rosso
- 250 g Kirschtomaten
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Kerbel
- Salz, Pfeffer
- 2 TL Honig
- Saft und dünn abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 8 EL Olivenöl
- 2 EL Brühe
- 100 g Bacon (Frühstücksspeck in dünnen Scheiben)



### **Zubereitung:**

1. Eier in ca. 7 Minuten wachweich kochen, abschrecken und pellen.
2. Salat putzen, die Blätter ablösen, waschen und trocken schleudern. In mundgerechte Stücke zerteilen und in eine Schüssel geben. Kirschtomaten halbieren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in dünne Ringe schneiden. Beides zum Salat geben.
3. Kerbel grob hacken, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft,-schale, Honig, Olivenöl und Brühe in einen Rührbecher (oder in den Mixer) geben und fein pürieren. Abschmecken. Über die Salatzutaten geben, vorsichtig mischen.
4. Bacon quer halbieren, in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten und über den Salat geben. Die Eier halbieren und auf dem Salat anrichten.