

Küchenchef Albert empfiehlt:

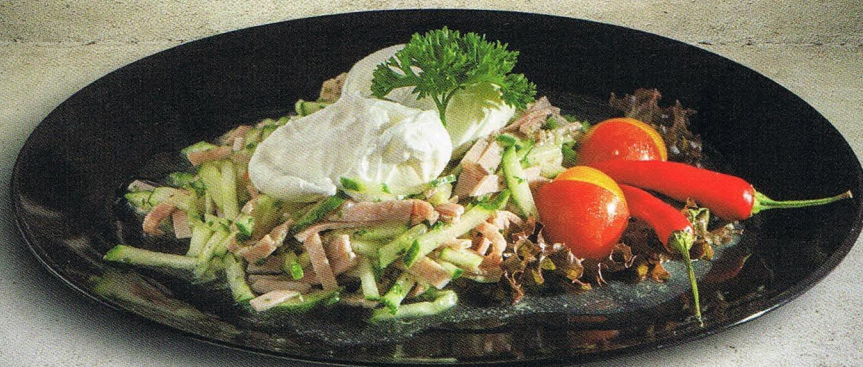
Pochiertes Ei auf Schinken-Gurken-Tartar

Zutaten für 1 Person:

- 70 g gekochter Schinken (4/2 Scheiben)
- 100 g geraspelte Salatgurke
- 2 Eier

Dressing:

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- 2 TL Zucker
- 1 TL gekörnte Gemüsebrühe
- 1 TL Senf
- Sole-Salz Kräuter der Provence
- Natur Sole-Salz
- 1 Zweig Thymian
- 2 Kartoffelpuffer oder
- 4 Scheiben Baguette



Kochen mit Sole-Salz Kräuter der Provence:

Pochiertes Ei auf Schinken-Gurken-Tartar



Mehr Informationen zu den Solium-Produkten über den QR-Code oder auf:

www.wesertherme.de

Zubereitung:

Salatgurke raspeln, gek. Schinken würfeln, 1 Teil der Thymianblätter hacken und mit dem Balsamico-Essig, Olivenöl, Zucker, Senf und **Sole-Salz Kräuter der Provence** anmachen, eventuell etwas Gemüsebrühe dazugeben.

2 Eier in Essigwasser mit etwas **Natur Sole-Salz** pochieren. Auf einem ovalen Teller das Tartar anrichten. Die zwei pochierten Eier auf das Tartar legen und mit einem Thymianzweig dekorieren dazu Kartoffelpuffer oder Baguette.

Ihr Team der Weser-Therme wünscht guten Appetit!

© Bad Karlshafen GmbH



Solium Sole-Salz
Kräuter der Provence



Solium Sole-Salz Natur

