

Rucola mit Ei und Teesauce

Rezept für 1 Person

Zutaten

Für den Salat:

100 g Champignons

½ rote Zwiebel

Butter

Salz, Pfeffer, Petersilie

½ Bund Rucola

etwas Radicchio

Für die Sauce:

½ Tasse Tee, schwarz oder grün

Knoblauch

Sojasauce

Aceto Balsamico

Honig

Salz, Cayennepfeffer

Die Zutaten für die Sauce mischen.

Ei in Scheiben schneiden, mit Rucola und Radicchio auf einem Teller verteilen.

Champignons in kleine Stücke, Zwiebel in Spalten schneiden. Butter im Wok erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Pilze dazu geben und braten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Gemüse aus dem Wok nehmen und auf dem Salat verteilen.

Teesauce im Wok kurz erhitzen und dann über den Salat gießen. Mit Petersilie dekorieren.

Tipp: Statt Ei passen auch Riesengarnelen oder Eiernudeln zur Teesauce.