

# Nüsslisalat mit Ei





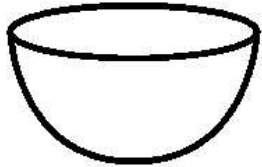
Diese Zutaten brauche ich



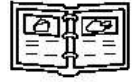
<p>Nüsslisalat</p> 	<p>4 gekochte Eier</p> 	

# Das ist mein Kochwerkzeug



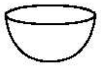










<p>1 Salatschleuder</p> 	<p>1 Eierharfe</p> 	<p>1 Salatschüssel</p> 

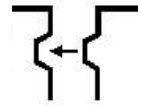
# So mache ich Nüsslisalat mit Ei

















1				Nüsslisalat gut waschen
2				mit dem Sieb aus dem Wasser nehmen
3				das Wasser abgiessen
4				Salat wieder in das Becken geben

5				heftig drehen
6		 		Nüsslisalat in die Schüssel geben
7	 			4 Eier schälen
8				die Eier schneiden
9	 			die Eier auf den Salat geben und mit Salatsauce servieren

# Das passt gut zu Nüsslisalat




<p>Knöpfli</p>  	<p>5</p>	<p>Französische Salatsauce</p> <p>Seite 8</p>  
<p>Flammkuchen</p>  	<p>8</p>	<p>Balsamico-Himbeersauce</p> <p>Seite 14</p>  
<p>Rösti</p>  	<p>4</p>	<p>fertige Salatsauce</p> 
<p>Wienerli im Teig</p>  	<p>8</p>	<p>fertige Salatsauce</p> 

# Das kann ich statt Nüsslisalat nehmen



<p>roter Kopfsalat</p> 	<p>Eisbergsalat</p> 	<p>Spinat</p> 
--	---	---

<p>Eichblattsalat</p> 		
---	--	--

--	--	--

--	--	--