

Löwenzahnsalat mit Bärlauch

Kategorien: Salat, Kräuter

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Löwenzahn
10		Bärlauchblätter
1	Teel.	Dijonsenf
		Salz und weißer Pfeffer
1	Prise	Zucker
3-4	Essl.	Essig
5-6	Essl.	Rapsöl
2	Scheiben	Toastbrot
1 1/2	Essl.	Butter
2		Hartgekochte Eier

Anleitung:

Den Salat putzen, waschen und in einem Tuch sorgfältig trocken schwingen.

Den Salat zerzupfen oder in Stücke, den Bärlauch in feine Streifen schneiden.

Den Senf mit Salz und Pfeffer, dem Zucker und dem Essig mischen. Das Öl mit dem Schwingbesen tropfenweise unterrühren.

Das Toastbrot in Würfel schneiden und in der Butter goldgelb rösten.

Die Eier schälen und in Scheiben oder Sechstel schneiden. Den Löwenzahnsalat mit der Salatsauce mischen. Auf Teller anrichten, mit den Brotwürfeln bestreuen und mit den Eiern garnieren.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann