

*Tici Kaspar*

## RÖHRLSALAT MIT LAUWARMEN ERDÄPFELN UND EI

### Für 4 Personen:

- 4 Handvoll Röhrlsalat - junger Löwenzahn
- 6 EL Apfelessig
- 6 – 8 Stk. gekochte Erdäpfel
- 6 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Schuss Rindsuppe
- 4 Stk. gekochte Eier

### Zubereitung:

- Die Löwenzahnblätter vom Strunk befreien und für kurze Zeit ins lauwarme Wasser legen, waschen, gut trocknen.
- Salat in sehr feine Streifen schneiden. Für das Dressing heiße Suppe mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und gepresstem Knoblauch in einer Schüssel gut verrühren.
- Die lauwarmen Erdäpfel blättrig in die Marinade schneiden und gut mit dem Röhrlsalat vermischen, am besten mit der Hand richtig schön durchmengen. Mit gehackten Eiern servieren und genießen.

**TIPP!** Besonders gut schmecken die jungen Blätter vom Löwenzahn bevor die Blüten kommen. Sie haben eine zartgrüne Farbe und eine Länge zwischen 5 und 10 cm. Am Besten am gleichen Tag verarbeiten, sie verlieren rasch an Kraft und werden schlaff.

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht