

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