

Löwenzahn-Kartoffelsalat

Kategorien: Salat, Kartoffel, Löwenzahn

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR 4-6 PERSONEN

300	Gramm	Zarteste Löwenzahnblätter
1	kg	Kartoffeln
1		Knoblauchzehe; oder
1	klein.	Zwiebel
		Apfelessig
		Salz, Pfeffer
3	Essl.	Kürbiskernöl, kaltgepresst

Anleitung:

Die Blätter werden kleingeschnitten, vorher natürlich waschen und in der Salatschleuder trocknen. In eine Schüssel geben.

Kartoffeln kochen, schälen, fein schneiden und so heiß wie möglich über die Löwenzahnblätter geben. 10 Minuten zusammen ziehen lassen.

Marinade bereiten.

Den kleingehackten Knoblauch oder die feinst geschnittene Zwiebel, die Marinade und das Kernöl über den Salat geben. Durchmischen und kurz ziehen lassen.

In einer anderen Schale appetitlich anrichten und lauwarm servieren.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann