

Löwenzahn-Kartoffelsalat

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g,	Löwenzahn	Kartoffeln waschen und in 20 bis 25 Minuten garkochen.
500 g	Kartoffeln	Inzwischen den Löwenzahn putzen und waschen (evtl. kurz in kochendes Salzwasser tauchen).
100 g	Zwiebeln	Zwiebeln pellen und fein würfeln,
1 Bund	Radieschen	60 g Zwiebeln in einem Topf in 2 E! Öl glasig dünsten,
25 g	Kresse	Mit der Gemüsebouillon abschrecken, Essig und Öl zufügen, mit Pfeffer abschmecken.
1 Bund	Schnittlauch	Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in die noch heiße Brühe geben.
125 ml	Gemüsebouillon	30 Minuten ziehen lassen.
6 El	Essig	Inzwischen Radieschen waschen und in Scheiben schneiden.
7 El	Sonnenblumenöl	Kresse waschen und hacken.
	Salz, Pfeffer.	Schnittlauch in Röllchen schneiden.
		Löwenzahn grob zerkleinern, einige Blätter zum Garnieren aufheben.
		Alles mit den Kartoffeln mischen, auf einer Platte anrichten, mit Löwenzahnblättern und den restlichen Zwiebelwürfeln garnieren.
		Lauwarm servieren.