

Löwenzahn-Kartoffelsalat

für 4 Personen

Menge Zutaten

250 g, Löwenzahn
500 g Kartoffeln
100 g Zwiebeln
1 Bund Radieschen
25 g Kresse
1 Bund Schnittlauch
125 ml Gemüsebouillon
6 El Essig
7 El Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Kartoffeln waschen und in 20 bis 25 Minuten garkochen.
Inzwischen den Löwenzahn putzen und waschen (evtl. kurz in kochendes Salzwasser tauchen).
Zwiebeln pellen und fein würfeln,
60 g Zwiebeln in einem Topf in 2 El Öl glasig dünsten,
Mit der Gemüsebouillon abschrecken, Essig und Öl zufügen, mit Pfeffer abschmecken.
Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in die noch heiße Brühe geben.
30 Minuten ziehen lassen.
Inzwischen Radieschen waschen und in Scheiben schneiden.
Kresse waschen und hacken.
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.