

Löwenzahnsalat



Pour 4 Personen

Préparation : 10 min

Cuisson : 9 bis 11 min

Zutaten

- 200 g Löwenzahn
- 100 g kleine Speckwürfel
- 2 hartegekochte Eier
- 1 TL Senf
- 1 EL Essig
- 2 EL Öl
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- Salz

Zubereitung

Im Frühjahr sehr zarte, kleine Löwenzahnblätter pflücken.
Mehrere Male waschen.

Die Eier hart kochen und den Speck anbraten.

Eine Vinaigrette zubereiten, mit dem Löwenzahn in einer Schüssel gut mischen.
Das Ei hacken und mit dem Speck darüber streuen.

Tipps !

- Man kann den Löwenzahn durch Nüsslisalat ersetzen.