

Er wächst, wuchert und blüht zurzeit auf fast jeder Wiese...

„Der Löwenzahn“

Dieser ist nicht nur hübsch anzusehen, er schmeckt auch noch.
Wenn Sie auch einmal in den Genuss des saftigen Grün
kommen möchten, hier ein kleiner Rezeptanreger.

Wir wünschen viel Spaß beim Pflücken, zubereiten und verzehren des „Löwenzahnsalates“!



Zutaten für 2 Portionen

400 g Löwenzahnblätter
6 Stk Löwenzahnblüten (**ACHTUNG** nur zur **Deko**)

Zutaten für das Dressing

180 ml Wasser
1 Stk Knoblauch (zerdrückt)
0,5 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Öl
6 EL Essig

Zubereitungsdauer

10 Minuten

Zubereitung:

Suchen Sie sich nach Möglichkeit eine Wiese, die weder befahren noch viel begangen wird. Suchen Sie für den Löwenzahnsalat besonders schöne Exemplare und reinigen Sie diese mit einem nassen Küchentuch vorsichtig. Der Löwenzahn sollte nicht direkt mit Wasser abgespült werden, da die Blätter sehr schnell welken. Nach der Reinigung legen Sie die Blätter in eine Schüssel.

Für das Dressing:

Wasser, Salz, Zucker, Öl und den zerdrückten Knoblauch miteinander verrühren. Rühren Sie, bis sich das Salz und der Zucker vollständig aufgelöst haben und gießen Sie anschließend das fertige Dressing über den Löwenzahn.

Mit Löwenzahnblüten dekorieren und fertig ist Ihre Mahlzeit ☺