



Idyllic places



Ref. Newsletter 13/03

LÖWENZAHN SALAT

Für 4 Personen

500 g oder 4 große Hände voll frisch gestochenen, jungen Löwenzahn/Zigorie
8 Wachteleier oder 4 Hühnereier, weich gekocht (6 min.)
einige Streifen Bauchspeck
2 El Olivenöl
2 El Weißweinessig
etwas Petersilie

Den jungen, kleinen Löwenzahn putzen und sauber waschen.

Den klein stiftelig geschnittenen Bauchspeck in wenig Öl knusprig anbraten und mit dem Weinessig löschen, dann über den Löwenzahn schütten.

Den marinierten Löwenzahnsalat auf den Tellern schön anrichten und mit den halbierten, oder klein geteilten Eiern und mit der Petersilie garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Maria Alberta Franzelin, Gasthof Krone in Aldein
<http://www.idyllicplaces.com/de/hotels/gasthof-zur-krone.html>