

Löwenzahnsalat

Für 2 Personen / Zubereitungszeit ca. 20 Min.

<i>Löwenzahnblätter jung</i>	<i>100 g</i>	<i>putzen und in kaltem Wasser waschen. Anschließend 10 Minuten in warmem Wasser einlegen, damit die Bitterstoffe entzogen werden. Löwenzahn gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden.</i>
<i>Frühstücksspeck</i>	<i>4 Scheiben</i>	<i>in einer beschichteten Pfanne knusprig braten, danach auf einem Küchenpapier zum Entfetten auslegen.</i>
<i>Ei</i>	<i>1</i>	<i>in 10 Minuten hart kochen, schälen und würfeln.</i>
<i>Cocktail-Tomaten</i>	<i>5</i>	<i>waschen und halbieren.</i>
<i>Knoblauch</i>	<i>1 Zehe</i>	<i>pressen. Aus Knoblauch,</i>
<i>Rotweinessig</i>	<i>2 EL</i>	
<i>Salz</i>		<i>und</i>
<i>Zucker</i>	<i>½ EL</i>	<i>eine Marinade anrühren. Mit</i>
<i>Gemüsebrühe, flüssig</i>	<i>6 EL</i>	<i>vermengen.</i>
<i>Schalotten</i>	<i>2</i>	<i>in feine Würfel schneiden.</i>
<i>Brat-Olivenöl</i>	<i>3 EL</i>	<i>in der Speckpfanne erhitzen. Die Schalotten darin glasig dünsten. Mit der Marinade ablöschen und kurz aufkochen. Noch lauwarm über den vorbereiteten Löwenzahn gießen und mit</i>
<i>Pfeffer, frisch gemahlen</i>		<i>würzen. Mit Speckscheiben, Ei und Cocktail-Tomaten garnieren und sofort servieren.</i>

Der ideale Begleiter

[Schmidt Grauburgunder / Trocken](#)

