Nah&Frisch



Kuner, Thea Kochbuch Nr. 15 Professional

Wildkräutersalat

Vorspeise Salate

Zubereitung

Den Salat und die Kräuter gut waschen und in eine große Schüssel geben.
die Schüssel geben. Zuletzt die gewaschenen und halbierten Radieschen dazugeben und alles gut durchmischen.
Zucker und gehacktem Knoblauch eine Marinade rühren und diese über den Salat gießen. Den Salat auf vier Teller gleichmäßig verteilen und servieren.

Zutaten

- 1/2 Stk. Friseésalat
- 4 Stk. Löwenzahn, ohne Wurzel
- 2 Tassen Frühlingskräuter
- 1/2 Stk. Lollo Rosso
- 1/2 Stk. Radicchio
- 8 Frühkarotten
- 4 Stk. Jungradieschen
- Kerbel
- frisches Basilikum
- Schnittlauch
- 1 Becher Sauerrahm
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Öl
- 1 EL Zucker
- 2 Knoblauchzehen