



**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Vorspeisen und Salate

**Saison:** Frühling Sommer

**Für:** 2 Personen

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

## Zutaten

Salz

3 EL

Essig

3 EL

Sauerrahm

1

zerdrückte Knoblauchzehe

Löwenzahn

3 EL

kaltgepresstes Öl

2 STUECK

Lungauer Eachtling

## Zubereitung

1. Blätter mit einem feuchten Küchentuch abtupfen (nicht direkt mit Wasser abspülen, sonst werden die Blätter schnell abgewelkt), klein schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben.
3. Gekochte, heiße, zerdrückte Eachtling darauf verteilen und ca. 10 Minuten zugedeckt stehen lassen.
4. Essig, Öl, Salz, Sauerrahm verrühren und dazugeben – umrühren – fertig.