



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.