

Frühlings-Vinaigrette

VEGETARISCH

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

1 Teelöffel süsser Senf

1 Limette, abgeriebene Schale und Saft

4 Esslöffel Olivenöl

2 Prisen Zucker

1 kleine Bundzwiebel mit wenig Grün, fein gehackt

6 Radiesli, in Würfeli (siehe kleine Bilder 1–3)

6 Radiesliblätter, fein geschnitten

4 gebleichte Löwenzahnblätter, fein geschnitten

Salz, nach Bedarf

Pfeffer aus der Mühle

einige gebleichte Löwenzahnblätter zum Garnieren

1. Alle Zutaten bis und mit Zucker gut verrühren. **2.** Bundzwiebel und alle Zutaten bis und mit Löwenzahnblätter darunter mischen, Sauce würzen. Vinaigrette mit den Löwenzahnblättern anrichten.

Passt zu: Gschwellti aus Frühkartoffeln, gekochten Eiern.

Pro Person: 12 g Fett, 1 g Eiweiss, 3 g Kohlenhydrate, 522 kJ (125 kcal)



1
Radiesli am Stielansatz festhalten, bis knapp zum Blattansatz in feine Scheiben schneiden.



2
Radiesli um 90 Grad drehen, in feine Scheiben schneiden.



3
Radiesli quer in feine Würfeli schneiden.