Löwenzahn-Erdäpfelsalat

Der Löwenzahn-Erdäpfelsalat ist ein Frühlingsgericht aus der steirischen Küche. Die frischen Löwenzahnblätter harmonieren perfekt mit den Erdäpfeln und dem nussigen Kürbiskernöl.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

400 g	Erdäpfel (festkochende)
200 g	Löwenzahnblätter
2 Stk.	Knoblauchzehe
6 EL	Kürbiskernöl
3 EL	Apfelessig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Löwenzahn-Erdäpfelsalat** mit Kürbiskernöl die Erdäpfel in kochendem Wasser etwa 20 Minuten garen, bis sie weich sind. Anschließend vollständig auskühlen lassen, schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden oder je nach Größe vierteln.

2. Die Löwenzahnblätter gründlich waschen und gut trocken tupfen. Die **Knoblauchzehen** schälen und fein hacken. Alle Zutaten in eine große Salatschüssel geben. Apfelessig mit Salz und Pfeffer verrühren. Danach das steirische Kürbiskernöl hinzufügen und gut vermischen. Das Dressing über den Salat gießen und alles vorsichtig vermengen, damit die Kartoffelscheiben nicht zerfallen.

Tipp

Der Löwenzahn-Erdäpfelsalat schmeckt frisch am besten. Er eignet sich hervorragend als Beilage zu Fleischgerichten oder als leichter Frühlingssalat.