Löwenzahnsalat mit Eiern

Auch für Kochanfänger ist Löwenzahnsalat mit Eiern kein Problem. Das Rezept aus Slowenien ist schnell und einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

450 g	Löwenzahn
4 Stk.	Eier
1 Schuss	Essig
1 Schuss	Öl (oder Kernöl)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den slowenischen **Löwenzahnsalat mit Eiern** zunächst die Eier hart kochen, schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.

2. Löwenzahnblätter gründlich waschen und gut trocknen lassen - alternativ in der Salatschleuder trocken schleudern. Zusammen mit den noch warmen Eierscheiben nach Belieben abwechselnd in eine Schüssel schichten oder vorsichtig vermengen.

3. Aus Essig, Öl und Salz eine einfache Marinade herstellen. Salat portionsweise auf Tellern anrichten und die Marinade gleichmäßig darüber verteilen.

Tipp

Der Löwenzahnsalat mit Eiern kann nach Belieben mit Pfeffer verfeinert werden. Dazu schmeckt kräftiges Bauernbrot.