

# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



## Bärlauch-Löwenzahnsalat

Zutaten für 4 Personen:	
500 g Löwenzahnsalat	4 hartgekochte Eier
1 Bund Bärlauch	1 Zwiebel
300 Chicoree	Distel Öl, Weißweinessig
1 Bund Schnittlauch	100 g durchwachsener Speck

### Zubereitung:

Wir brauchen für 4 Portionen 500 g Löwenzahnsalat, der wird gewaschen und die länglichen Blätter etwas zerpflückt. Den Chicoree ebenfalls waschen, halbieren und den bitteren Kern rausschneiden, dann in Streifen schneiden. Chicoree und Löwenzahn in eine Schüssel geben.

Einen Bund Bärlauch verlesen und die Blätter ohne Stiel unter den Salat mischen. Einen kleinen Bund Schnittlauch in feine Ringe, eine Zwiebel in feine Würfel und 4 hartgekochte Eier in Stücke schneiden. Jetzt noch 100 gr Speckstreifen anbraten.

Schnittlauch, Zwiebel, Eier und Speck ebenfalls auf den Salat geben.

Sie können den Salat direkt in der Schüssel anmachen, Löwenzahn und Chicoree ist nicht empfindlich. Einen guten Schuss Weißweinessig, einen Schuss Distelöl dazu, mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und wenig Zucker würzen. Alles gut vermengen und sofort anrichten.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer