



Das **kasKistl** Rezept

Löwenzahn-Schafkäse-Salat

Saison

Frühling, Sommer, Herbst

Zubereitungszeit

20 Minuten

Rezept für 2 Personen

Zutaten

- 10 dag Löwenzahnsalat, geputzt
 - 10 dag Cocktailparadeiser
- Marinade:
- 1 kleine Zwiebel (4 dag)
 - 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
 - 4 EL Olivenöl
 - 3 EL Balsamico-Essig
 - ½ KL Estragonsenf
 - 1 KL Kristallzucker
 - Salz
 - Pfeffer aus der Mühle
 - [1 Rolle Schafkäse](#)
 - Schnittlauch zum Bestreuen

Zubereitung

Löwenzahnsalat in mundgerechte Stücke teilen. Paradeiser waschen, vierteln und mit dem Salat vermengen.

Für die Marinade Zwiebel schälen, klein hacken, mit Knoblauch, Olivenöl, Balsamico, Senf und Zucker verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Salatzutaten gut mit der Marinade vermengen und anrichten. Den Schafkäse in Scheiben schneiden, salzen und pfeffern, auf den Salat legen und mit Schnittlauch bestreuen.

Dazu passend: dunkles Brot oder Gebäck

Tipp: Statt Löwenzahn kann man Rucola oder jungen Spinat verwenden!

Mahlzeit!

3352 Kürnberg 103

Telefon 07252/30 492

Mobil 0650/215 65 15

Fax 07252/30 492-4

office@kaskistl.at

www.kaskistl.at