

OSTERSALAT

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten

Lollo Bionda

2 Wachteleier

1 Ei (hartgekocht)

2 Cocktailtomaten

4 EL BiO Apfelessig

2 EL kaltes Wasser

8 EL Bärlauchöl (selbst gemacht)

1 TL Salz

1 TL Zucker

1 TL milder Senf

Pfeffer, Schnittlauch, Gänseblümchen



Zubereitung

Den Essig mit dem Senf, Zucker und Salz ordentlich vermischen. Am Besten mit einem Schneebesen. Jetzt erst mit dem Bärlauchöl vermengen. In der gleichen Schüssel nun eine grosse Hand voll frisch geputzen Salat hineingeben und gut vermengen. (frisch gewaschene Hände dürfen verwendet werden). Auf einem grossen Teller den Salat anrichten. Wichtig: Lassen Sie das überschüssige Dressing etwas

abtropfen bevor Sie den Salat endgültig auf den Teller legen. Dies verhindert, dass der Salat "schwimmt". Nun den Teller um den Salat herum mit den Wachteleiern, den Kirschtomaten und dem in Scheiben geschnittenen, hart gekochten Ei dekorieren. Die Enden des Ei wie auf dem Bild verkehrt herum auf den Teller legen und mit einem Zahnstocher je zwei Löcher hinein pieksen. Somit können Sie je einen Halm Schnittlauch und je ein Gänseblümchen hineinstecken. Die Blüten der Gänseblümchen sind übrigens essbar.

Tip vom alten Ölmüller: Zum Schluss mit dem Zerstäuber etwas Apfelessig auf den Salat sprühen, so dass er glänzt.

GUTEN APPETIT!