

Wildkräutersalat für 4 Personen

- 300 g junge Triebe von Frühlingskräutern: Schafgarbe, Sauerampfer, Löwenzahn, Giersch, Spitzwegerich und Blüten von Schlüsselblumen, Gänseblümchen und Veilchen
 - 1 Bund Ruccola
 - Dressing:
 - etwas Senf, Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 1/8 l Nussöl
 - 1/8 l Apfelessig
 - 1 Schalotte
-
- 1 Frische Kräuter und Ruccola behutsam in stehendem kaltem Wasser waschen und gut abtropfen lassen.
 - 2 Die restlichen Zutaten zu einer Vinaigrette rühren und die fein gehackte Schalotte dazugeben.
 - 3 Nun die Kräuter und den Ruccola auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.
 - 4 Dazu frisches Weißbrot reichen.

Guten Appetit!