

Kopfsalat mit Wildkräutern und Wiesenblüten

Zutaten

1 kleiner Kopfsalat
2 große Hände voll gemischte Wildkräuter der Saison (z.B. Löwenzahn, Giersch, Knoblauchsrauke, Melde, Labkraut, Spitzwegerich, Bärlauch, Gänseblümchenblätter, Schafgarbe, Pimpinelle, Rainkohl, Taubnessel...)
Je 1 Hand voll Wiesenblüten wie roter und weißer Klee, Gänseblümchen, Spitzwegerichblütenknospen, Malve...



Salatsauce

4 Essl. Olivenöl (native extra)
2 Essl. Aceto Balsamico
1 Essl. Senf
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
evtl. eine Prise Zucker

Zubereitung

Kopfsalat und Wildkräuter getrennt verlesen, waschen, trocken schleudern und evtl. in mundgerechte Stücke zupfen.
Den Kopfsalat auf Portionsteller verteilen.
Die Wildkräuter und Blüten getrennt in Schalen dazu reichen.
Aus den Zutaten für die Sauce eine Vinaigrette rühren und separat in kleinen Kännchen reichen.

Jeder stellt sich nun ganz individuell seinen Salat je nach Geschmack zusammen und überträufelt ihn mit der Vinaigrette.