

Kartoffel trifft auf Wildkräuter

Wilder Kartoffelsalat

Zutaten

300 g festkochende Kartoffeln, gekocht vom Vortag
80 g Kichererbsen, aus dem Glas
60 g Feta, zerbröckelt
etwas Spitzwegerich- und Bärlauchblätter,
fein geschnitten
eine gute Handvoll, Löwenzahn-
und Bärlauchknospen
4 EL Olivenöl + wenig Olivenöl für das Anbraten
der Knospen
3 EL weisser Balsamico
Salz, Kräutersalz, Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

Die Kartoffeln in Würfel schneiden, mit Kichererbsen,
und Feta mischen, fein geschnittene Spitzwegerich-
und Bärlauchblätter dazugeben.

Die Bärlauch- und Löwenzahnknospen in etwas
Olivenöl kurz anbraten und mit Salz abschmecken.
Zum Salat geben.

Als Salatsauce gutes Olivenöl mit weissem
Balsamico verquirlen und mit Kräutersalz und Pfeffer
abschmecken.

Alles mischen und mit Gänseblümchen dekorieren.

En Quete

