Gebratener Löwenzahn als Vorspeise

Kategorien: Gemüse, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

Saft von 1 Zitrone
2 EL Joghurt
2 EL Olivenöl
etwas Kräutersalz
frisch gemahlener Pfeffer
4–6 Kartoffeln, geschält, in Würfel (1 x 1 cm) geschnitten
3 EL Butaris
12–16 junge Löwenzahn-Rosetten wenn möglich mitWurzel (Bioladen), (alternativ 1 Staude Zuchtlöwenzahn in 5 cm lange Stücke geschnitten)
2 hart gekochte Eier, in Würfel geschnitten
1 Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten
1 Bund Radieschen, in feine Scheiben geschnitten
2 EL Kapern

Zubereitung

Aus Zitronensaft, Joghurt, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Sauce rühren. Die Kartoffelwürfel in 2 EL Butaris ca. 5 Minuten anbraten. Separat den Löwenzahn waschen, putzen, trockenschütteln und in einer großen Pfanne in 1 EL Butaris ca. 1-2 Minuten anbraten.
Anrichten: Die heißen Löwenzahn-Rosetten auf Vorspeisenteller legen, die Kartoffelwürfel darüber streuen, ebenso Kapern, Eiwürfelchen, Frühlingszwiebelringe und Radieschenscheiben. Jeweils etwas von der Zitronen-Joghurt-Sauce darüber träufeln. Warm servieren.