

# 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 mit Wurzel (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, Eiwürfeln, Frühlingszwiebelringe und Radieschenscheiben. Jeweils etwas von der Zitronen-Joghurt-Sauce darüber träufeln. Warm servieren.