



LÖWENZAHN-SALAT (ZIGORI-SALAT)

Der leichte & gesunde Frühlingsalat! Superfood pur aus Omas Küche



Vorbereitungszeit



Koch-/Backzeit

Zutaten

Für 4 Personen

- 4 Handvoll frische Löwenzahnblätter
- 2 Kartoffel
- 4 Eier
- Salz und Pfeffer
- 30 ml Rotweinessig
- 50 ml Olivenöl
- 2 EL braune Butter

Ein Rezept von: Tourismusverein Partschins

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen und auskühlen lassen. Die Eier hart kochen und auskühlen lassen.

Die Zigori gut waschen, mundgerecht schneiden und in eine Schüssel geben. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und zum Zigori geben.

Alles mit Salz, Pfeffer, Rotweinessig, Olivenöl und der braunen Butter abschmecken und gut vermischen. Die hartgekochten Eier schälen, halbieren und auf dem Zigori-Salat anrichten.

Tipp: Durch Zugabe von ½ TL Zucker im Dressing schmeckt der Zigori milder.

Der frische Salat schmeckt super als Beilage zum [Südtiroler Speckknödel!](#) (Alle anderen Knödelvarianten sind natürlich auch lecker!)