

BÄRLAUCH-GIERSCH-SALAT MIT LIMETTENVINAIGRETTE

Für 4 Personen

500 g zarte, hellgrüne Blätter vom Giersch, die erst aufzufächern beginnen und junge Bärlauchblätter im Verhältnis von etwa 2:1

Dressing

Saft von 5 Limetten

3 EL Olivenöl und 4 EL Haselnussöl

1 EL Feigensenf und Saft von 5 Limetten

Etwas Honig und Salz

Garnitur

Einige Blüten vom Märzveilchen, Blätter und Blüten von der Gundelrebe, Gänseblümchen und Blüten vom Bärlauch.

Zubereitung

Die Kräuter waschen und trocken tupfen. Größere Bärlauchblätter kleiner zupfen. Die Zutaten für das Dressing in einem Glas mischen und verschütteln. Alle Kräuter und Blüten als Salat anrichten und mit Dressing beträufelt servieren.

Tipp

Sie können auch andere essbare Blüten und Blätter als Garnitur benutzen.

Dazu passt ein Rosmarin Focaccia oder ein frisches Mühlbaguette von DLS aus dem Bioladen und ein leichter trockner Weißwein.