

## Frühlingssalat

### Menge:

Für 4 Personen

### Zutaten:

1/2 Bund Radieschen, geputzt

1 Frühlingszwiebel

Salz

Pfeffer

1 EL Zitronensaft

1 EL Bärlauchessig

4 EL Gemüsefond

4 EL Sonnenblumenöl

2 EL fein geschnittene Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)

2 hartgekochte Eier

150 g Salate (Frisée, Radicchio)

2 Handvoll Frühlingskräuter (z. B. Sauerampfer, Kapuzinerkresseblättchen, Portulak, Brunnenkresse, Löwenzahn, Hornveilchenblüten)

300 g leichte Mozzarella-Kügelchen



### Zubereitung:

Die Radieschen in feine Stifte schneiden, Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Beides in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Bärlauchessig, Gemüsefond und Öl zu einer Vinaigrette verrühren. Die Eier schälen und in Scheiben schneiden. Die Salate putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zerpfücken. Frühlingskräuter ebenfalls vorsichtig waschen und gut abtropfen lassen. Salate, Kräuter, Eierscheiben und die gut abgetropften Mozzarella-Kügelchen auf 4 Tellern dekorativ anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und mit den Veilchen garnieren. Dazu passt ein geröstetes Oliven-Ciabatta.