

## Frühlings-Mittagessen



### Löwenzahnsalat / Spinatsalat

		Backofen auf 250° vorheizen
300g	frischer, zarter Löwenzahn oder junger Blattspinat	putzen, waschen, trocknen, fein schneiden, in eine Schüssel geben
1	Zwiebel	fein hacken
2 Zweige	Salbei	waschen, trocknen, Blätter fein schneiden
2 EL	Olivenöl	erhitzen, Zwiebel und Salbei anbraten, bis Zwiebel glasig ist, dann zum Löwenzahn bzw. Spinat geben
1dl	Gemüsebouillon	Bratfond ablöschen, Pfanne vom Herd nehmen
2 TL	Senf	zur Bouillon rühren
3 EL	Essig	
4 EL	Olivenöl	
½ TL	Salz	würzen, Sauce über den Löwenzahn bzw. Spinat geben, zugedeckt ziehen lassen
beliebig	Pfeffer	
200g	Roquefort oder Gorgonzola-Mascarpone	mit der Gabel zerdrücken
8-12 Scheiben	Vollkorntoast	mit dem Käse bestreichen, auf dem Backblech auf der mittleren Schiene ca. 7 Min. backen, heiss zum Salat servieren