

Feldstiefmütterchen auf Salat

Feldstiefmütterchen

- | | |
|---------------|--|
| 1 Back Blüten | kaufen und auf einem Küchenpapier ausbreiten |
| 1 Karotte | Schälen und mit dem Schäler dünne Stücke schneiden. |
| 1 Fenchel | waschen und in dünne Stücke schneiden |
| 1 Kopfsalat | waschen, die grossen Stücke zerkleinern, das Herz in die Blätter zerteilen |

Sauce:

- | | |
|--------------------|--|
| 1dl Weissweinessig | alles in eine Salatschüssel geben und verrühren. |
| 1dl Boullion kalt | |
| 0.5dl Rapsöl | |
| 250g Magerquark | |
| 2 EL Senf | |
| 1 TL Zucker | |
| Salz, Pfeffer | |

Sauce mit dem Salat, Karotten und Fenchel mischen.

Den Salat auf die Teller anrichten und mit den Stiefmütterchen dekorieren.