



Wintersträusschen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Zutaten:

4 Bund	Frühlingszwiebeln mit dem Grün
1	kleiner Castelfranco
100 g	Schnittsalat
	Sprossen nach Belieben

Wintersauce:

1 EL	getrocknete Kräutermischung
1 EL	Sherry- oder Kräuteressig
2 EL	Olivenöl
2 EL	Mayonnaise
	Salz und Pfeffer

Zubereitung: Das Grün der Frühlingszwiebeln abschneiden und kurz in siedendem Wasser blanchieren, kalt abspülen, abtropfen und flach streichen.
Zwiebeln fein hacken, für die Garnitur beiseitestellen.
Castelfranco in einzelne Blätter teilen, in 4 Portionen auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Schnittsalat darauf verteilen, Blätter zu einem Sträusschen einrollen, mit dem Grün der Frühlingszwiebeln zusammenbinden. Sträusschen unten eventuell flach schneiden und auf die Teller stellen.
Sauce darüber träufeln, garnieren mit Sprossen und den beiseitegestellten gehackten Zwiebeln.