



Frühlingsalat mit Zucchini Blüten und Croûtons

Damit der feine Geschmack der Zucchini Blüten nicht überdeckt wird, muss die Salatsauce sehr mild sein. Ich hab nur Sonnenblumenöl, Zitronensaft und Kräutersalz verwendet.

Zubereitung

Blattsalate waschen und rüsten. Ich hab Eichblatt- und Pflücksalat, dazu etwas Radicchio di Verona genommen.

Ein keine rote Zwiebel in feinen Streifen schneiden und darüberstreuen. Die Salatsauce darüberträuffeln.

Croûtons schneiden (1cm x 1cm) und in Butter anrösten und über den Salat verteilen. Zucchini Blüten rüsten. Den Blütenstempel entfernen und das hinterste dicke Teil wegschneiden. Blüten der Länge nach vierteln und ganz kurz in heisser Butter schwenken und über den Salat verteilen. Am Schluss nochmals mit wenig Salatsauce beträuffeln.

Dazu gabs ein Stück vom gestern gebackenen Kartoffelbrot .

Zugegeben: Beim Anrichten des Salattellers wär noch etwas mehr Sorgfalt drin gelegen. Es wäre bestimmt auch eine gute Idee, die Zucchini Blüten auszubacken (so wie [hier](index.php?id_kat=8&id_kw=&id_rez=28)) und zusammen mit den Blattsalaten anzurichten.



Beim nächsten mal werde ich die schönen Blüten am hinteren Ende des Kelches etwas mehr zurückstutzen, dafür gar nicht andünsten.