

Freiburger Lauchsalat

Vorspeise für 4 Personen



3 EL Essig
½ TL Senf
½ TL Curry
Salz

Mit Schneebesen gut rühren.

3 EL Rapsöl
3 EL Rahm

Beigeben, nochmals gut rühren.

300 g Lauch

Rüsten, halbieren, waschen, in 1-2 cm breite Streifen schneiden.

1 TL Öl

Erhitzen, Lauch kurz andämpfen, bis er etwas weich ist aber noch knackig. Etwas abkühlen lassen, dann mit der Sauce vermischen.

100 g Vacherin
100 g Kartoffeln, gesotten

In kleine Würfel schneiden, zugeben, mischen.

Abschmecken.