Hiltl. Vegetarisch nach Lust und Laune

WERDVERLAG

First vegetarian restaurant in the world

HILTL

vegetarian since 1898

Lauchsalat

Dominanter Lauch ganz sanft

4 Portionen

2 EL Sultaninen
½ dl Apfelsaft
300 g Lauch
1 Joghurt nature, 180 g
2 EL Mayonnaise oder Almonaise (siehe S. 144/145)

Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

5 Tropfen Tabasco

Die Sultaninen 1 Stunde im Apfelsaft quellen lassen.

Lauch in feine Streifen schneiden. In einem Sieb waschen und gut abtropfen lassen.

Alle Zutaten mischen und pikant abschmecken. Vor dem Servieren 10 Minuten ziehen lassen.

TIPP Im Winter empfiehlt es sich, gebleichten Lauch zu verwenden: Er ist eine typische Winterspezialität und im Aroma feiner als grüner Lauch.

Mi/(Nü)/Zw