

# Karotten-Sellerie-Salat

## Für 4 Personen

$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle (400 g)	3 EL weißer Balsamico	9 EL Sonnenblumenöl
einen Schuss Gemüsefond	1 EL Senf	1 Prise Rohrzucker
Salz	weißer Pfeffer	4 EL Sonnenblumenkerne
200 g Löwenzahnblätter	0,2 l Bratöl	

Karotten und Sellerie schälen, Karotten anschließend in Scheiben, Sellerie mundgerecht in Würfel schneiden und beides zusammen bissfest für 5-6 Minuten blanchieren. Danach in Eiswasser kurz abschrecken.

Aus Essig, Öl, Gemüsefond, Senf, Salz, Prise Zucker und Pfeffer ein Dressing anrühren und das Gemüse darin marinieren.

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl sanft rösten.

In einem Topf das Bratöl erhitzen, den gewaschenen und gut abgetrockneten Löwenzahn darin portionsweise kurz frittieren, dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Salat auf Tellern anrichten, mit den Sonnenblumenkernen und dem Löwenzahn garnieren.

Björn Freitag am 02. April 2021