

## Löwenzahn in Specksauce

1 kg Kartoffeln	schälen, gar kochen, kleinstampfen
250 g durchwachsener Speck	würfeln, auslassen
1 große Zwiebel	würfeln, zu Speck geben
1 – 2 Essl. Mehl	zugeben, mit
½ l Buttermilch	ablöschen und glattrühren, mit
Salz, Pfeffer	abschmecken
3 Handvoll junger Löwenzahn	mit Soße zu den Stampfkartoffeln geben

Alles mit dem Schneebesen gut durchschlagen. Dazu passen Spiegeleier auf Speck

Aus "Rezepte aus der Eifel" gesammelt von Eifler Landfrauen

## Rheinischer Endiviensalat

2 grosse Kartoffeln	in Salzwasser kochen
1 grosser Kopf Endiviensalat	putzen, in feine Streifen schneiden, waschen ,abtropfen
200 g durchwachsener Speck	kräftig anbraten, in
1/8 l Fleischbrühe	15 Min weichkochen und abgiessen. aus
1 Zwiebel	
4 El Öl	
3El Essig	
1 Tl Salz	
½ Tl Pfeffer	
1 Prise Zucker	eine Marinade rühren, Salat zugeben.

Die gekochten, noch warmen Kartoffeln durch Kartoffelpresse drücken und kurz vor dem Servieren mit dem Speck unterheben

Aus „ **Rheinisch- Kulinarisch**“

Gesammelte Rezepte der Landfrauen Rhein- Erft

## Avocado-Melonen-Salat

Aus

6 EL Weinessig,

4 EL Öl,

Salz, Zucker,

Pfeffer, 1 Bd. Dill, eine Salatsauce rühren.

1 große Avocado	halbieren, entsteinen, schälen und in Streifen schneiden und sofort unter die Sauce rühren (damit sie nicht dunkel werden).
½ Kopf Eisbergsalat	grob zerpfücken und dazugeben.
½ Honigmelone	entkernen und kleine Kugeln aus dem Fleisch stechen. Diese Melonenkugeln und
375 g Tiefseekrabbenfleisch	vorsichtig unter den Salat geben.

Den Salat abgedeckt im Kühlschrank 1 Stunde durchziehen lassen.  
Tipp: Zusammen mit Toastscheiben ist dieser Salat ein sättigender Ersatz an warmen Frühlingstagen.