



# Lauwarmem Lauch mit bunter Gemüse-Vinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Naturbelassene, kreativ - fleischlose Küche für jeden Tag

## Zutaten

- 3 - 4 Bündchen junger Frühlingslauch (Nach Größe)
- Für die Gemüse - Vinaigrette:
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- 2 hart gekochte Eier, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 vollreife Tomaten, entkernt, abgezogen, in 1 cm großen Würfeln
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El gehackten Schnittlauch
- 1 Tl Senf
- 4 EL Weißweinessig
- 6 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den jungen Lauch putzen, waschen und auf gleiche Größe stutzen, die Gemüsebrühe und den Weißwein mischen, die Zwiebeln dazugeben und ein mal aufkochen.

### **Schritt3**

Den vorbereiteten Lauch einlegen und bei geschlossenem Deckel leise weich dünsten, warm halten.

### **Schritt4**

Etwas von dem Pochierfond abgießen und den Senf dazu geben. Salzen, pfeffern und mit 1 Prise Salz abschmecken, mit dem Olivenöl verrühren.

### **Schritt5**

Die gehackten Kräuter, Tomatenwürfel und Eier unterheben.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Den noch warmen Lauch in tiefen Tellern anrichten und die appetitlich bunte Gemüse - Vinaigrette darüber verteilen.

### **Schritt8**

Dazu schmecken mit kleine, gekochte Pellkartoffeln.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lauwarmem-lauch-mit-bunter-gemuese-vinaigrette/>