



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/>