

Andi & Alex Evergreens

Rezept von Andreas Wojta

Löwenzahnsalat mit gebratenen Calamari und Zitronenbrot



1 Stunde 30 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

250 g Löwenzahnsalat, Saft von 2 Zitronen, 1/8 l Olivenöl, Salz, Pfeffer; 250 g zugeputzte Calamari, 2 angedrückte Knoblauchzehen, 2 EL gehackte Petersilie, Salz, Olivenöl.

Für das Zitronenbrot: 900 g glattes Mehl, 1 Ei, 30 g Zucker, 30 g Butter, 3 TL Salz, geriebene Schale und Saft von 2 Zitronen, 500 ml lauwarmes Wasser, 1 Packung Germ (42 g).

Zubereitung

Löwenzahnsalat zuputzen und waschen, gut abtropfen lassen. Aus Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine würzige Marinade herstellen und den Löwenzahnsalat vorsichtig unterheben.

Calamari in gewünschte Stücke schneiden und in heißem Olivenöl mit etwas Knoblauch rasch braten. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen und mit Salz abschmecken.

Mehl, Zucker, Salz, weiche Butter, Germ, Zitronensaft sowie geriebene Zitronenschale, Ei und Wasser in einer Rührmaschine vermengen. Zu einem glatten Teig kneten, mit Frischhaltefolie abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Nochmals fest durchkneten, zwei längliche Wecken formen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Wecken auflegen. Nochmals kurz gehen lassen. Mit Wasser bestreichen, schräg einschneiden und bei 180 °C etwa 30 bis 40 Minuten backen.

Brot aus dem Rohr nehmen, kurz abkühlen lassen und mit dem Löwenzahnsalat servieren.