

Kochen**Caroline Autenrieth****Montag, 02.03.2020****Lauch an Senf-Vinaigrette****Für 4 Personen****Zutaten:**

- 6 Stangen Lauch
- Salz
- 2 Schalotten
- 6 EL Olivenöl
- 4 EL Weißweinessig (oder anderen hellen Essig)
- 2 EL Dijonsenf
- etwas Pfeffer
- 1 hart gekochtes Ei (10 Minuten)
- 1 EL Kapern

Zubereitung:

1. Die Lauchstangen putzen und abbrausen.
2. Lauchstangen in einem großen Topf in wenig leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten weich aber nicht zu weich dünsten.
3. Lauch herausheben, abtropfen und etwas abkühlen lassen.
4. Lauch in drei, ca. 1,5 cm lang Stücke schneiden.
5. Schalotten abziehen und fein würfeln.
6. Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.
7. Lauchstangen auf einer Platte anrichten. Vinaigrette darüberträufeln und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
8. Hart gekochtes Ei durch ein Sieb über den Lauch streuen, sowie Kapern und die klein geschnittenen Schalotten darüber streuen und servieren. Dazu passt Baguette.

