

# Lauch mit Kräutern

...	kleine Lauchstangen
...	Olivenöl
...	Weissweinessig
...	gehackter Schnittlauch
...	gehackter Peterli
...	Dijon-Senf
...	Salz und Pfeffer

Den Lauch putzen und längs halbieren. Gründlich waschen und mit Haushaltspapier trocken tupfen.

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Lauchstangen darin unter gelgentlichem Wenden einige Minuten braten. Abkühlen lassen und auf einer flachen Platte auslegen.

Öl, Essig, Senf und Kräuter in einem Schüsselchen gut vermischen und über die Lauchstangen giessen. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde marinieren lassen.