

Essbares von der Wiese – Rezepte

KRÄUTERBUTTER

- 125 g Butter
- eine halbe Handvoll Kräuter
(Schafgarbe, Knoblauchsrauke, Gänseblümchen – bei allen sind Blätter und Blüten geeignet)
- zwei Fingerspitzen Salz

Gewaschene und abgetrocknete Kräuter fein hacken. Butter mit einer Gabel verrühren, Blätter und Salz unterrühren – fertig!

KRÄUTERQUARK

- 500 g Quark
- eine halbe Handvoll Kräuter (siehe oben)
- 4 Fingerspitzen Salz
- wer mag, etwas Pfeffer

Gewaschene und abgetrocknete Kräuter fein hacken. Quark verrühren, Kräuter und Gewürze unterrühren – abschmecken – fertig!

GUNDERMANN - AFTER EIGHT

- Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter nach Geschmack)
- Gundermann

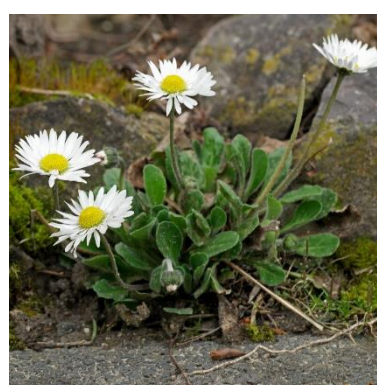
Gundermann waschen und trocknen, Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen. Einzeln am Stiel in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier zum Trocknen legen. Im Kühlschrank fest werden lassen.



Schafgarbe



Knoblauchsrauke



Gänseblümchen



Gundermann