

Löwenzahn-Kapern

Zutaten

200 ml geschlossene Löwenzahnknospen (locker gefüllt im Messbecher)

100 ml Essig, z. B. Apfelessig

2 schwarze Pfefferkörner

1 Prise Salz

Zubereitung

Löwenzahnknospen mit Wasser sorgfältig abspülen. Essig mit dem Salz und den Pfefferkörnern aufkochen, die Löwenzahnknospen hinzufügen und kurz mitkochen. Anschliessend das Kochgut sofort in vorbereitete Gläser abfüllen. Gut verschliessen.

Auch Gänseblümchenknospen und Kapuzinerkresseknospen können so eingelegt werden.

Rezept aus «Die 365 schönsten Kräuter, Blüten und Rosen, Christa Brand und Brigitte Buser»

Die Löwenzahnknospen mit Mozzarellaperlen und geschnittenen Radischen mischen und auf grünem Salat, z. B. Rucola, Löwenzahnblätter, Eichblattsalat anrichten. Den Salat mit Gänseblümchen dekorieren.

