

## Blätter im Backteig



**Blätter:** Beinwell, Hopfentriebe, Muskatellersalbei, Salbei, Brennnessel.

**Teig:** Weizenmehl, Salz und Mineralwasser, etwas Weißwein mischen. Blätter eintauchen und in der Friteuse backen.

Mit einer Sauerrahmdipsoße servieren.

---

## Bärlauchpesto



Frischen Bärlauch nudelig schneiden, mit Olivenöl, Kräutersalz, etwas Pinienkernen und Parmesan im Standmixer mixen. In Gläser abfüllen und zum Schluss die Oberfläche glatt streichen, mit etwas Öl bedecken. So hält sich das Pesto einige Monate im Kühlschrank. Schmeckt mit Spaghetti.

---

## Wildkräutersuppe



Diverse Kräuter hacken (Brennnessel, Giersch, Schafgarbe, Sauerampfer, Taubnessel, Spitzwegerich) mit etwas Butter und Zwiebel anlaufen lassen, mit Mehl stauben, dann aufgießen und mixen. Noch einmal aufkochen und zum Schluß mit Schlagrahm verbessern. Sofort servieren.

---

## Veilchenessig

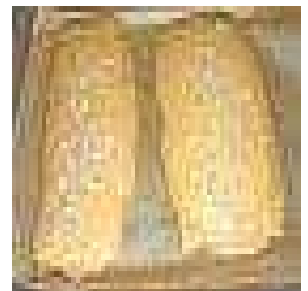


Echte Veilchen (dunkelviolett) in ¼ l leicht erwärmten Weißwein geben, mit etwas Honig süßen, Nach 14 Tagen verwendbar.

Dieser Essig hat ein sehr feines Aroma.

---

## Brennnesselstrudel auf Kräutersoße



Blätterteig kaufen

Fülle: Zwiebel anlaufen lassen, gehackte Wildkräuter dazugeben, mit Knoblauch und Kräutersalz würzen. Die Kräutermasse etwas überkühlen lassen, dann mit geriebenem Emmentaler oder Schafskäsewürfel mischen.

Blätterteigstrudel machen, mit Ei bestreichen und 20 min. backen.

Kräutersoße: Sauerrahm mit gehackten Kräutern und Salz mischen

---

## Bärlauchbutter



Fein geschnittenen Bärlauch in einen Butterabtrieb rühren und etwas salzen. Butter etwas abkühlen lassen, dann Rolle formen und Scheiben abschneiden, einfrieren. Als Kräuterbutter bei Steaks oder Koteletts.

Auf Weißbrotscheiben und kurz im Rohr überbacken.