

„Da haben wir den Salat“**VORSPEISE: Wildkräutersalat**

- je eine Handvoll Blätter von Bärlauch, Löwenzahn, Gänseblümchen, Schlüsselblume, Sauerampfer, Brennessel
- 5-10 Blätter von Gundelrebe, Giersch – 10 Gänseblümchenblüten
- Saucenzutaten: Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Joghurt, Zwiebel, Schnittlauch, ein Ei

VORBEREITUNG

Waschen Sie die Kräuter gut und zerpflücken Sie die Blätter in mundgerechte Stücke. Hacken Sie die Gundelrebe, den Giersch, die Zwiebel, den Schnittlauch und das Ei möglichst fein.

DURCHFÜHRUNG

Mischen Sie die Kräuter mit der Zwiebel zu einem Salat. Sind Sie Wildkräuter- Neuling, so mischen Sie am Besten etwas Kopfsalat oder Endivie unter. Streuen Sie das gehackte Ei und die Gänseblümchenblüten darüber. Bereiten Sie eine Sauce aus den Saucenzutaten und stellen Sie diese in einem Gefäss bei.

HAUPTMENU: Weissdornrolle mit Speck

- 20 g junge Weissdornblätter
- 100 g Speckstreifen
- 250 g Blätterteig
- Sonnenblumenöl
- 1 Würfel Bratensauce

VORBEREITUNG

Wallen Sie den Blätterteig sehr dünn aus. Waschen Sie die Weissdornblätter gut und lassen Sie sie abtropfen. Legen Sie die Speckstreifen bereit.

DURCHFÜHRUNG

Belegen Sie den Blätterteig mit den Weissdornblättern und drücken Sie sie fest. Legen Sie die Speckstreifen auf die Blätter und feuchten Sie die Teigecken an. Rollen Sie das Ganze fest auf und backen Sie die Weissdornrolle im Öl aus. (Bratensauce gemäss Anleitung). Schneiden Sie davon dicke Scheiben ab und servieren Sie mit reichlich Bratensauce.

DESSERT: Löwenzahnblütentraum

- 2 Handvoll Löwenzahnblüten
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- Zucker, Honig, Milch

VORBEREITUNG

Zupfen Sie die Löwenzahnblüten aus dem Kelch und waschen Sie sie gut. Lassen Sie die Blüten in wenig Wasser 1-2 Minuten lang kochen und giessen Sie das Wasser weg.

DURCHFÜHRUNG

Bereiten Sie einen Dessert, indem Sie die Blüten mit der Milch, den Mandeln, dem Zucker und dem Honig (beides nach Belieben) mischen und zu kleinen Kugeln formen. Ordnen Sie diese appetitlich auf einem Teller an. Streuen Sie eventuell noch etwas Puderzucker darüber.