

Löwenzahn-Oliven

Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 2-3 Handvoll Löwenzahn-Blütenknospen
- 2 Prisen Kräutermeersalz
- 2 EL Sherry oder Weisswein

Zubereitung

Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Löwenzahnknospen bei starker Hitze fortwährend wenden, bis sie eine dunkle Farbe angenommen haben (4 - 6 Minuten). Mit dem Kräutermeersalz würzen, den Sherry oder den Weisswein dazugeben und weiter wenden, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Lauwarm oder kalt als Aperitif-Snack servieren.

Rezept aus: Meret Bissegger: *Meine wilde Pflanzenküche. Bestimmen, Sammeln und Kochen von Wildpflanzen* (AT Verlag, Aarau).