

Rezept vom März – Gänseblümchen



Eingelegte Gänseblümchenknospen

Nach Rezept von Meret Bissegger – meine wilde Pflanzenküche

200 ml Weisswein
200 ml Wasser
200 ml Essig
3 Lorbeerblätter
3 Knoblauchzehen, geschnitten
½ Peperoncino, halbiert
3 Nelken
1 TL gelbe Senfsamen
1TL Salz

Alles zum Kochen bringen.

4 Handvoll geschlossene Gänseblümchenknospen

In die Marinade geben und 2 Minuten kochen. Noch heiss
in sterilisierte Gläser abfüllen und sofort verschliessen.

Dunkel und kühl aufbewahren.