

Blüten-Kräuter-Butter

Zutaten:

- 2 Hände voll Blüten und Wildkräutern (Giersch, Löwenzahn, Brennnessel...)
- Salz
- 2 Zehen Knoblauch
- etwas Olivenöl
- 250g Butter



Kräuter waschen und gut abtropfen lassen. Alle Zutaten zusammen mit der handwarmen Butter pürieren.

Sie eignet sich wunderbar als Kräuterbutter beim Grillen oder z.B.: auf dem Radieschenbrot.

Grundsätzlich gilt: Alle essbaren Früchte haben auch essbare Blüten.

Derzeit eignen sich Apfel-, Birnen-, Kirschblüten etc.. Aber auch Löwenzahnblüten oder Gänseblümchen können diese ergänzen.

