



Verlegen Sie die Kindergartenküche einmal ganz in den Garten. Die kulinarischen Hochgemüse lassen sich bei einem Lagerfeuer (auch ideal für die Folienkartoffeln) noch viel besser genießen.

Wildkräuterküche unter blauem Himmel...

Gänseblümchen-Kräuterquark mit Folienkartoffeln

► **Die Zutaten:**

- 8 mittelgroße Kartoffeln (mehligkochende)
- etwas Öl
- 500 g Quark
- 6 EL Sahne
- etwas Salz und Pfeffer
- 8 Gänseblümchenrosetten
- 1/2 Tasse gehackte Kräuter nach Wahl
- 2–3 Bärlauchblätter (oder 1 Knoblauchzehe)

► **So wird's gemacht:**

Die Kartoffeln waschen und dabei mit einer Bürste gründlich abbürsten. Aluminiumfolie in 8 entsprechende Stücke reißen und dünn mit Öl einpinseln. Die Kartoffeln einzeln darin einpacken und in der Glut eines Grillfeuers je nach Bedarf so lange backen bis sie gar sind. Zwischenzeitlich den Quark mit der Sahne, Salz und Pfeffer gut verrühren. Die Gänseblümchenrosetten und alle restlichen Kräuter sorgfältig verlesen, waschen und fein hacken. Alles zusammen rühren und etwas durchziehen lassen.

Gänseblümchen-Käsekugeln

► **Die Zutaten:**

- 200 g Frischkäse
- 6 Gänseblümchenrossetten
- 30 Gänseblümchenblüten
- 6 Stängel Petersilie
- 3–4 Blätter Bärlauch (alternativ: Bund Schnittlauch, fein gehackt, Knoblauchzehe)
- 1 Zweiglein Feldthymian
- 3–4 EL gehackte Walnüsse
- etwas Salz und Pfeffer

► **So wird's gemacht:**

Die Gänseblümchenblätter und -blüten ebenso die restlichen Kräuter verlesen, waschen und ganz fein hacken. Frischkä-

se mit etwas Salz und Pfeffer, der Hälfte der Kräuter und der Hälfte der gehackten Walnüsse gut verkneten. Eine Gabel eignet sich hierfür am besten. Anschließend kleine Kugeln formen.

Restliche Kräuter und gehackte Walnüsse gut vermischen und die Kugeln in diesem Gemisch wälzen. Diese Kugeln schmecken gut zu einem Salat und frisch aufbackenem Baguette.



Löwenzahn-Blütenbutter

► **Die Zutaten:**

- 30 voll aufgeblühte Löwenzahnblüten
- 3 EL Taubnesselblüten
- 1/2 Pfund weiche, gute Butter
- 1/2 TL Zimt
- 3 gehäufte EL geriebene Haselnüsse

► **So wird's gemacht:**

Zunächst zupft man die gelben Blütenblätter des Löwenzahns aus ihrem Körbchen. Zusammen mit den Taubnesselblüten werden diese nun fein gehackt. Auf die Butter gibt man nun alle weiteren Zutaten und verknetet diese mit einer Gabel. Das Ganze kann mit ganzen Haselnüssen und Löwenzahnblüten dekoriert werden.

Diese Butter schmeckt als Brotaufstrich hervorragend zu Baguette, Schwarz- und Nussbrot. Als zusätzlicher Brotbelag eig-

nen sich alle Käsesorten. Statt der Haselnüsse können auch Walnüsse verwendet werden.

Gänseblümchen auf Avocadobeet

► **Die Zutaten:**

- 20 Gänseblümchenblüten
- 1 Hand voll Gänseblümchenblätter
- 1 reife weiche Avocado
- 1 EL Crème fraîche (oder Naturjogurt)
- 1 EL frisch gepressten Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- etwas weißer Pfeffer
- 1 TL Honig
- 1 kleines Baguette

► **So wird's gemacht:**

Eine Hand voll Gänseblümchenblätter verlesen und waschen. Das Fleisch der Avocado mit der Crème fraîche, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Honig mit einer Gabel so lange zerdrücken bis ein feines geschmeidiges Mus entstanden ist. Anschließend die Gänseblümchenblätter dazugeben und mit verrühren. Zwischenzeitlich ein kleines Baguette auf dem Grillrost leicht anrösten, dünne Scheiben abschneiden und mit der fertigen Paste bestreichen. Zum Schluss – je nach Belieben – die Scheiben entweder mit abgezupften, weißen Gänseblümchenblätter bestreuen oder mit den ganzen Blütenköpfchen verzieren. Die Paste schmeckt ebenfalls sehr lecker auf Kräckern.

Löwenzahn-Orangenquark

► **Die Zutaten:**

- 500 g Quark
- 10 EL Löwenzahnsirup
- 3 Orangen
- 30 voll aufgeblühte Löwenzahnblüten

► **So wird's gemacht:**

Zunächst gibt man den Quark und den Löwenzahnsirup zusammen in eine Schüssel und verrührt diese zu einer glatten Masse. Dann werden die Orangen geschält und das Fruchtfleisch in kleine Stückchen geschnitten. Die zarten gelben Blütenblätter des Löwenzahnes werden nun aus dem Kelch gepflückt und etwas klein gehackt. Zusammen mit den Orangenstückchen werden diese unter die Quarkmasse gerührt. Mit einigen weiteren Blütenblättchen und Orangenstückchen lassen sich gefüllte Gläser sehr hübsch dekorieren.