

# Rezepte: Löwenzahnsalat und Löwenzahnhonig

## Löwenzahnsalat



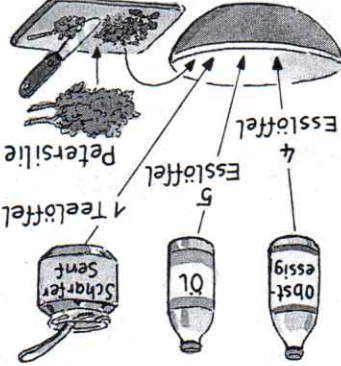
Wir sammeln etwa 500g junge Löwenzahnblätter.



Gründlich mit warmem Wasser waschen.



Blätter in feine Streifen schneiden.



Das Dressing bereiten.

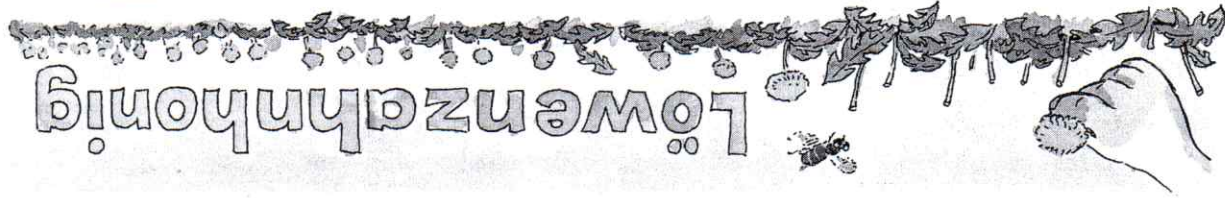
1 Teelöffel Senf  
5 Esslöffel Öl  
4 Esslöffel Obstessig  
Petersilie



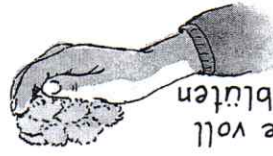
Zum Schluss heben wir noch zwei bis drei gehackte hart gekochte Eier unter.

Wenn der bittere Geschmack stört, die Blätter kurz in lauwarmes Wasser legen.

## Löwenzahnhonig



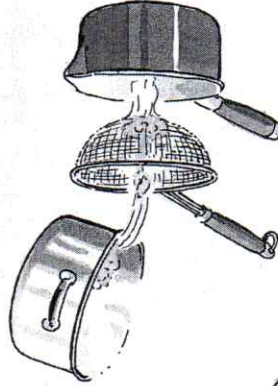
Fünf Hände voll Löwenzahnblüten pflücken.



10 Minuten kochen.



Danach alles durch ein Sieb gießen.



Eine Stunde weiterköcheln, bis die Masse dickflüssig geworden ist.

