

Grüne Brötchen

- 300 g Wildkräuter, fein gehackt
z.B. Löwenzahn, Brombeeren, Giersch...
- 1.000 g feingemahlenes Dinkelmehl
- 2 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 4 Eier
- 700 g Quark
- 1 Eigelb – zum Bestreichen

Mehl, Backpulver, Pfeffer und Salz in einer Schüssel verrühren.

Quark und den Eiern hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Die Kräuter einarbeiten.

Bei zu festem Teig etwas Wasser hinzugeben.

Den Teig zu Brötchen formen, auf ein Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.

15 – 20 Min im vorgeheizten Ofen bei 200 °C fertig backen

Kartoffelsuppe mit Wildkräutern

- 1.500 g festkochende Kartoffeln
- 6 Zwiebeln
- Butter / Öl zum Dünsten
- 2.250 ml Gemüsebrühe
- 600 g Brenneselspitzen und junge Giersch-Blätter
(auch andere Wildkräuter sind möglich)
- 3 TL Zitronensaft
- Kräutersalz
- Pfeffer
- 450 – 500 ml Schlagsahne – steif geschlagen

In einem ausreichend großen Topf die gewürfelten Zwiebeln in Butter / Öl glasig dünsten.

Die gewürfelten Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten.

Mit Gemüsebrühe ablöschen und 10 Min. leicht köcheln lassen.

Sämtliche grob gehackten Wildkräuter dazugeben und weitere 10 Min. leicht köcheln lassen.

Mit den Gewürzen abschmecken.

Die Suppe mit Sahnehäubchen und essbaren Blüten anrichten.