

Essbarer Garten Kladow

Natur erleben und genießen

Gebratene Wiesenmargeritenblüten

- Wiesenmargeritenblüten in beliebiger Menge
- Olivenöl
- Himalayasalz

Die Margeritenblüten direkt unter der Blüte abschneiden. Kurze Zeit liegen lassen, damit alle Tierchen herauskriechen können.

Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Margeriten vorsichtig mit der schönen Seite nach oben ins Fett legen. 2 -3 Minuten braten, bis sie an der Unterseite gebräunt aussehen. Mit Salz bestreuen - fertig.

Sie können als Snack weggeknabbert werden oder mit Gemüse, z.B. Pelerbsen gemischt werden.