

Hirschhornwegerich: Rezepte vom Gartenteam

Erstes Rezept:

Ca. 100 g Hirschhornwegerich waschen und grob hacken und in einer Pfanne, wer mag mit Zwiebel/ Knoblauch anbraten. Dazu Bandnudeln oder Spaghetti kochen. Alles mischen und mit Käse servieren.

Zweites Rezept:

Wilder Frühlingsalat mit Schafskäse Zutaten (für 4 Personen)

200 g Hirschhornwegerich, Pfefferminze, Löwenzahn (junge Blätter)
1 Bd. Schnittlauch
1 rote Zwiebel
1 Bd. Gelbe oder rote Radieschen
200 g Schafskäse
3 EL Weißweinessig
1 TL Senf
Meersalz
1 TL Honig
6 EL Raps- oder Olivenöl

Zubereitung:

Wildkräuter waschen, abtropfen lassen und in nicht zu feine Streifen schneiden. Zwiebel pellen, klein schneiden, Schnittlauch hacken und gewaschene Radieschen in Scheiben schneiden. Alles zusammen mit dem zerbröckelten Schafskäse in eine Schüssel füllen. Aus Essig, Senf, Salz, Honig und Öl eine Vinaigrette rühren und mit dem Salat vermengen.