

## Feines vom Gänseblümchen



### Gänseblümchenbutter

100 g	Butter
1/4	Zwiebel
2 EL	Gänseblümchen
1 EL	Speiseöl (Sonnenblumen, Sesam, Walnuss)
	Salz, Cayennepfeffer, Zucker
etwas	Zitronensaft

Butter schaumig rühren, Zwiebel und Gänseblümchen sehr fein schneiden, zugeben. Zuletzt Gewürze und Öl unterrühren und abschmecken!

### Gänseblümchenbutter-Frischkäsecreme

1 Handvoll	Gänseblümchen (Blüten und Blätter)
200 g	Frischkäse
50 g	Crème fraîche
5 EL	Sahne
je 1/2	unbehandelte Zitrone und Orange (Schale und Saft)
1 TL	Honig
etwas	Vanillemark (ersatzweise Vanillezucker)

Gänseblümchen waschen und klein schneiden. Einige Blüten zum Garnieren zurücklassen. Alle Zutaten gut verrühren, Schale nach Geschmack zu fügen. In einer Schüssel anrichten und mit den Gänseblümchenblüten garnieren.

### Gänseblümchencremesuppe

1 - 2	Handvoll Gänseblümchenblüten und -blätter
5	Kartoffeln
¼	Zwiebeln
3 EL	Öl
1l	Gemüsebrühe
evtl. 1 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer und Muskat
2 Scheiben	Toastbrot oder altbackene Semmel
1 EL	Butter
4 EL	saure oder süße Sahne
100g	Sahne (Verfeinerung)

Die Kartoffeln und die Zwiebel würfeln, beides gemeinsam in Öl andünsten. Mit der Brühe auffüllen und kurz kochen lassen. Die kleingeschnittenen Gänseblümchen in wenig Butter andünsten und zur Suppe geben. Das Ganze pürieren. Evtl mit Mehl binden. Nach Geschmack mit süßer oder saurer Sahne und den Gewürzen abschmecken. Toastbrot (Semmel) würfeln in Butter rösten.

Wer mag Sahne steif schlagen, Suppe in Teller geben, mit Brotwürfeln bestreuen, mit Sahnehäubchen versehen und mit Blüten verzieren.

→ Wer mehr Informationen und Rezepte zum Thema Gänseblümchen erfahren möchte, ist herzlich zu meinen Kräuterwanderungen eingeladen!