Taglilienblüten gefüllt

Das Taglilien sehr lecker und knackig schmecken, hat sich hoffentlich schon herrum gesprochen. Am besten schmecken die gelben Sorten, sie haben ein zitroniges Aroma, aber auch andere Blüten-Farben sind geschmacklich nicht zu verachten. Und da Taglilien nur 1 Tag blühen und für reichlich Blüten-Nachschub sorgen, blüht der Garten trotzdem schön weiter.

Zutaten:	Zubereitung:
Frische Taglilienblüten abbrechen	beim Ernten darauf achten, dass evtl. enthaltene Käferchen ausgeschüttelt werden. Die Blütenstempel und Staubgefäße entferne, sie schmecken bitter.
2 Eßl Frischkäse	mit einem Teelöffel kleine Kugeln abstechen und in
4 Eßl gehackten Kräutern (Petersilie, Schnittlauch)	rollen. Die Blüten damit füllen und als Deko auf Salat oder als Tellerdeko servieren. Oder sie

	kredenzen die gefüllten Blüten als Vorspeise zu geröstetem Butterbrot.

Tipp: Sie können die Blüten auch mit Kräuterquark füllen (Spritztülle benutzen)
Oder die Blütenblätter einfach so über einen Blatt-Salat streuen. Aber erst nach dem das Salat-Dressing unter den Blatt-Salat untergemengt wurde, damit die zarten Blütenblätter nicht zerquetscht werden.