

Huflattich-Blüten gebraten auf Kohlrabi



Die Huflattich-Blüten schmecken ganz leicht nach Honig. Bereits Ende Februar können die Blüten geerntet werden.

Zutaten:	Zubereitung:
1 Kohlrabi	schälen und in hauchfeine Blättchen hobeln. Dachziegelartig auf 4 Tellerchen anrichten.
Salz, Pfeffer	den Kohlrabi vorsichtig würzen.
2 handvoll aufgeblühte Huflattich-Blüten	in
Olivenöl	anbraten.
2 Teel Honig	zum karamellisieren dazu geben. Die gerösteten Blüten über dem Kohlrabi verteilen.