

BIO-LÖWENZAHNBUTTER UND BIO-RÖHRLSALAT



Alexandra und Klaus Monschein bewirtschaften den Bio-Weinof in Straden. "Den Dingen die nötige Aufmerksamkeit und Zeit geben", diese Haltung spiegelt sich in den hofeigenen Weinen, Fruchtsäften, Schnäpsen und der Bio-Jause wieder. Vielseitig und bunt ist die Speisekarte der Dörfel Stub'n, Augen und Gaumenfreuden bieten saisonale Aufstriche, regional typische Fleischwaren, süße Leckereien und der "Moschnäck". Der Familienbetrieb punktet mit Innovation, Kreativität und einem 100% biologischen Gesamtangebot.

www.wein-monschein.at

ZUTATEN

Den Löwenzahn unbedingt von einer Bio-Wiese sammeln, dann ist diese Heil- und Küchenpflanze sehr wertvoll.

Bio-Löwenzahnbutte

- 15 Stück Löwenzahnblüten von der Bio-Wiese
- 10 Löwenzahnblätter und -stängel von der Bio-Wiese
- 250 g Bio-Butter
- Salz, Bio-Pfeffer
- Bio-Sauerteigbrot

Bio Röhrlsalat

- 1 großer Bio-Erdapfel
- 2 Hände Löwenzahnblätter von der Bio-Wiese
- Bio-Rotweinessig
- Bio-Kernöl
- Salz

ZUBEREITUNG

Die einzelnen gelben Löwenzahnblüten vom Blütenstand zupfen, Löwenzahnblätter und Löwenzahnstängel waschen, trockenschleudern und fein hacken.

Die weiche Bio-Butter mit den Löwenzahnblüten, -blättern und -stängeln vermischen und mit Salz und Pfeffer fein abschmecken. Die Löwenzahnbutte passt hervorragend als Aufstrich aufs Brot. Besonders fein macht sich diese Butte auch zu Gegrilltem. Dazu die Butte in Backtrennpapier einrollen und einfrieren, oder sie mit einem Spritzsack auf ein Backblech dressieren, einfrieren und anschließend portionsweise verpacken.

Erdapfel waschen und in der Schale kochen, Löwenzahnblätter waschen und schneiden, eine Marinade aus Rotweinessig, Kürbiskernöl und Salz bereiten. Erdapfel schälen und heiß blättrig schneiden die noch heißen Stücke mit den Löwenzahnblättern und der Marinade vermengen. Wer es gerne würzig hat kann der Marinade ein wenig fein gehackten Bio-Knoblauch begeben.

Der Löwenzahn gilt durch seine Bitterstoffe und wertvollen Inhaltsstoffe als Frühlings-Muntermacher. Zu dieser Frühlings-Jause passt ein leichter fruchtiger Grauburgunder!

Viel Freude beim Ausprobieren dieser Wiesenköstlichkeiten wünschen **Alexandra & Klaus Monschein** und **Bio Ernte Steiermark**.