

Gebratene Löwenzahn-Knospen

A close-up photograph of a white plate filled with numerous dark brown, fried dandelion buds. The buds are small, round, and have a textured, slightly wrinkled appearance. They are arranged in a somewhat circular pattern on the plate, with some overlapping. The background is a dark, blurred surface, possibly a table or countertop.

ZUTATEN:

- geschlossene Löwenzahnknospen
- Olivenöl
- Steinsalz

ZUBEREITUNG:

1. Geschlossene Löwenzahnknospen vor der ersten Blüte sammeln.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Knospen dazugeben und scharf anbraten, bis sie eine dunkle Farbe angenommen haben, dabei immer wenden.
3. Mit Salz abschmecken
4. Lauwarm oder kalt servieren. Schmecken zum Salat, auf einem Butterbrot, etc.

© Ayurveda Kitchen