

## Spitzwegerich Knospen

Schmecken, wenn man frisch hineinbeißt, überraschenderweise nach Champignons (mit einer leichten Bitternote)



Direkt: Einfach in die Pfanne, mit ein bisschen Knoblauchbutter oder -öl anbraten – zu Nudeln!

### „Harzer Trüffel“ (In Öl eingelegte Spitzwegerichknospen)

1 Handvoll Spitzwegerichknospen  
Olivenöl, mild

Die Spitzwegerichknospen mit Stängel sammeln. Vor der Verarbeitung die Knospen entweder gut ausschütteln (wer auf das Waschen verzichten möchte) oder an den Stängel fassen und kurz durch das Wasser ziehen. Die Knospen gut abtropfen lassen und auf Küchenkrepp trocknen lassen.

Die Knospen von den Stängeln schneiden und in ein Glas geben. Soviel Olivenöl einfüllen, das die Knospen gut bedeckt sind. Mindestens 3 – 4 Tage, evtl. auch länger im Kühlschrank ziehen lassen. Vor der Verwendung das Öl und die Knospen auf Zimmertemperatur kommen lassen. Lecker zu Nudeln.

### Eingelegte Spitzwegerichknospen / Spitzwegerichkapern

Leicht pilzig im Geschmack und so einfach zu machen

Zuerst h die Knospen für einen Tag in Salz einlegen. Sie sollten gut mit Salz bedeckt sein (Können auch mehrere Tage durchziehen).

Dann die salzigen Knospen in ein sauberes Schraubglas geben und eine Hälfte mit Weißweinessig und die andere Hälfte mit abgekochtem, abgekühltem Wasser und einem Löffel Zucker auffüllen.

Das Glas verschließen und gut durchschütteln.

In dieses Glas kommen im Lauf des Frühsommers nach und nach wieder gesalzene Knospen hinein. Bei Bedarf wieder Essig – Wassergemisch und etwas Zucker nachgeben. Die Knospen mehrere Wochen durchziehen lassen und zu einer kalten Platte oder wozu man sie gerne möchtegenießen.

Mindestens 6 Monate haltbar.

