



Teile des
LÖWENZAHNs



Woher hat der Löwenzahn
seinen Namen?

Der Löwenzahn wurde nach
dem Löwen benannt.

Er hat Blätter, die aussehen
wie ein Löwenzahn und eine
Blüte, die aussieht wie die
Mähne.



Löwenzahnrezept

Die
Blume
ist
schön

KARTOFFEL-LÖWENZAHN-SUPPE

Du brauchst:

- 350g mehligkochende Kartoffeln
- 250 g Löwenzahnblätter
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 Möhre
- 1 Stück Sellerie
- 2 EL Saure Sahne
- Salz und Pfeffer



Quelle: colourbox.com

So geht's:

1. Die Kartoffeln schälen und würfeln.
2. Möhre und Sellerie in kleine Würfel schneiden.
3. Die Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
4. In heißem Öl anschwitzen, Kartoffeln, Möhre und Sellerie dazugeben und mit der Brühe ablöschen.
5. Etwa 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
6. Löwenzahn gründlich waschen. Alte Blätter aussortieren und den Rest grob hacken.