

LÖWENZAHN S



Löwenzahn



Teile des Löwenzahns

Pusteblume

Blüte

Stil

Löwenzahnblatt



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.



LÖWEN

LÖWENZAHNHONIG

Du brauchst:

- etwa 200 Stück Löwenzahnblüten
- 1 Liter Wasser
- 1 Bio-Zitrone
- 1kg Zucker



Quelle: colourbox.com

Achtung: Für dieses Rezept brauchst du Zeit. Der Honig braucht einen Tag Zeit zum Durchziehen.

So geht's:

1. Frische Löwenzahnblüten gut abspülen und in einen großen Topf geben.
2. Zitrone ebenfalls gut abwaschen und dann in dünne Scheiben schneiden und alle Kerne entfernen.
3. Einen Liter kaltes Wasser und die Zitrone ebenfalls in den Topf geben. Alles 15 Minuten kochen, dann 24 Stunden ruhen lassen.
4. Die Blüten-Wasser-Mischung durch ein feines Plastiksieb (nicht aus Metall!) oder ein Leinentuch in einen anderen Topf ausdrücken.
5. Anschließend den Zucker einschütten und bei geringer Hitze einkochen bis der Honig zähflüssig wird. Das kann etwa 5 Stunden dauern. Immer wieder gut umrühren, damit nichts anbrennt.
6. In Gläser abfüllen, gut verschließen und zum Auskühlen auf den Deckel stellen.

h Zahn

LÖWENZAHN-PESTO

Du brauchst:

- 50g Löwenzahnblätter
- 50g Pinienkerne (alternativ: Mandeln)
- 2 Knoblauchzehen
- den Saft ½ Zitrone
- 50g geriebener Emmentaler
- 6EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer



Quelle: colourbox.com

So geht's:

1. Löwenzahn gründlich waschen und mit einem Küchentuch etwas trocknen.
2. Alle Zutaten mit einem Pürierstab zerkleinern.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und in ein kleines Glas füllen.
4. Zuletzt auf das Pesto im Glas einen weiteren Löffel Öl geben.