



Der feinste Salat

Die Linde ist so ein feiner Salat, dass es dazu fast keine Sauce braucht. Man kann ihn allein servieren, mit ein paar Blüten bestreut oder mit anderen, sehr milden Kräutern gemischt, zum Beispiel mit

Ackersalat, der zu dieser Zeit schon etwas aufgestängelt ist, mit Sternmiere oder für einen pikanten Touch mit Brunnenkresse.

Als Sauce empfiehlt sich lediglich etwas Salz, wenig weißer Balsamico- oder Sherryessig, Baumnuss- oder Haselnussöl, gemischt mit einem neutralen Öl (z.B. mildes Sonnenblumenöl). Man muss diesen Salat sofort genießen, sobald er angemacht ist!



Meret Bissegger



Meine wilde Pflanzenküche

Bestimmen, Sammeln
und Kochen von Wildpflanzen



Fotos: Hans-Peter Siffert


Slow Food CH

A T VERLAG