

Wildkräutersalat mit Bio-Schafkäse



Christa Seyr - Seyrhof in Gutau

Zutaten:

Verschiedene Wildkräuter
wie z.B. Löwenzahn, Spitzwegerich,
Giersch, Gundermann, Schafgarbe,
Vogelmiere, Lindenblüten,
Rotkleeblüten, Kornblumen,
Sonnenblumenblütenblätter ...

Bio-Essig

Bio-Öl

Salz

etwas Bio-Honig

Bio-Schafkäsewürfel

Essig, Öl, Salz und etwas Honig in einer großen Schüssel verrühren. Die gewaschenen Wildkräuter begeben und mit der Marinade gut mischen.

Zum Schluss mit Schafkäsewürfel bestreuen.

Wusstest du, dass Bio-Lebensmittel immer mit dem grünen Blatt, dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet sind? Mehr Infos zum EU-Bio-Logo findest du unter www.bio-austria.at/bio-konsument/was-ist-bio/was-bedeutet-bio/#das-eu-bio-logo

TIPP

Meide Wildkräuter neben stark befahrenen Straßen oder Hundelaufzonen. Bevorzuge Wildkräuter von naturbelassenen Flächen oder von Bio-Flächen.



© Seyrhof

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

