

EINGELEGTE LÖWENZAHN-KAPERN

"Kapern" aus eingelegten Löwenzahnknospen passen herrlich zu jedem Antipasto

15 Min
Vorbereitungszeit

5 Min
Koch-/Backzeit

Zutaten

Für 1 Glas

2 Handvoll grüne, geschlossene Löwenzahn-Knospen
1 Teelöffel Salz
100 ml Apfelessig
100 ml Wasser

Ein Rezept von: Janett Platino - Restaurant Bad Egart / Onkel Taa

Zubereitung

Die Löwenzahn-Knospen gut waschen und trocken tupfen. In einem Topf den Apfelessig mit dem Wasser zum Kochen bringen und die Knospen darin kurz mitköcheln lassen. Herausnehmen und in ein Einweck-Glas geben, mit heißem Sud auffüllen und gut verschließen.
Für 2 Wochen dunkel und kühl aufbewahren, dann entfaltet sich der beste Geschmack.

TIPP: Wie normale Kapern verwenden, z. B. zum Würzen von Vitello tonnato, oder ganz einfach auf geröstetem Brot mit Olivenöl genießen.