



Kräutersalat mit Birkenblätterdressing

Eiszeit-Zutaten

Vogelmiere

Beifuß

Thymian

Getrocknete Birkenblätter

Wildhonig

Für den heutigen Gaumen

Essig

Öl

Salz

Pfeffer

Zubereitung mit Eiszeit-Zutaten

Vogelmiere, Beifuß und Thymian waschen und anrichten. Für das Birkenblätterdressing 1 Handvoll getrocknete Birkenblätter (im Frühjahr geerntet) mit ca. 500 ml kochendem Wasser übergießen, 6 Min. ziehen lassen. Abkühlen lassen und nach Belieben mit Wildhonig süßen.

Zubereitung für den heutigen Gaumen

Vogelmiere und Beifuß waschen und anrichten. Ein Dressing aus Salz, Öl, Essig und Honig zubereiten. Mit 2 EL abgekühltem Birkenblätterttee übergießen.