

Gebratene Zucchini mit Ringelblumen

by Andreas - Mittwoch, Juli 28, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/gebratene-zucchini-mit-ringelblumen/>

Ringelblumen werden seit Jahrhunderten in der Volksmedizin eingesetzt. Als Tee oder als Salbe sollen sie gegen die verschiedensten Krankheiten helfen. Die Liste der Einsatzbereiche ist unendlich lang.

Geschmacklich geben diese schönen Pflanzen nicht so arg viel her. Die Blütenblätter schmecken leicht süßlich. Optisch sind sie aber der Bringer.

(Vielen Dank für dieses Rezept an Conny)

2 Zucchini

Olivenöl

Pfeffer

Salz

Hibiskussalz

Ringelblumen

Sehr einfach herzustellen: Zucchini in feine Scheiben schneiden. Im Olivenöl braten. Mit Hibiskussalz, Salz und Pfeffer (eventuell noch einem TL Zitronensaft) würzen. Die Ringelblumenblüten darüber geben.