

Rezepte

Deko-Ideen

06 Kleiner Wiesenkнопf

- 008 Wilde „Frankfurter Grüne Soße“
- 010 Gefüllte Eier mit Wiesenkнопf
- 012 Wiesenkнопf-Blini mit Lachs
- 014 Quark-Kräuter-Brötchen

20 Waldmeister

- 022 Waldmeister-Crème brûlée
- 024 Waldmeister-Reisauflauf mit Rhabarber
- 026 Waldmeister-Parfait mit Mohn-Pesto
- 028 Waldmeister-Gelee, -Sirup, -Öl

34 Sauerampfer

- 036 Sauerampfer-Rote-Bete-Salat
- 038 Sauer-Sauer-Dipp, Erdbeer-Sauerampfer-Trifle
- 040 Birnen-Möhren-Suppe mit Sauerampfer

48 Fichtenspitzen

- 048 Fichten-Frischkäse-Kugeln
- 050 Fichtenspitzen-Risotto mit Pilzen und Pinienkernen
- 052 Schokolierete Fichtenspitzen an Obstsalat
- 054 Fichtenspitzen-Senf
- 056 Fichtenspitzen-Likör und Fichtenspitzen-Gelee

62 Beinwell

- 064 Beinwell-Rouladen
- 064 Gefüllte Tomaten mit Minz-Feta im Beinwell-Körbchen
- 066 Beinwell-Röllchen überbacken
- 068 Beinwell-Wildkräuter-Quiche

016 Ostereier-Parade für die Frühlingstafel

018 Mooschalen mit Schmetterlingen

030 Waldmeister-Pflanzen im Spitzendress

032 Serviettenringe und Gläsersets

042 Väschen mit Sauerampfer

044 Rhabarberbündel mit Sauerampfer

058 Serviettenschmuck mit Fichtenspitzen

060 Fichtenzapfen-Igel

070 Blütenwürfel mit Beinwellmantel

072 Blütenväschen mit Beinwell

Bibliografische Informationen

<http://d-nb.info/1045645079>

digitalisiert durch

74 Minze	076 Minz-Kräuter-Smoothie	086 Duft-Minze-Tütchen als Tellerdekoration
	078 Mariniertes Brückkäse mit Minze und Dost auf Beinwell	
	080 Nudeln mit Minze, Zucchini und Feta	
	082 Geminzte Ananas-Muffins	
	084 Minze-Erdbeer-Likör	
88 Essbare Blüten	090 Blütenbutter	100 Salz „Blütenfeuerwerk“
	092 Sommersalat mit bunten Blüten	102 Serviettenringe mit Trockenblüten
	094 Dostblüten-Brot im Weckglas	104 Vase mit Blütendekor
	096 Gefüllte Blüten	
	098 Blütenkekse	
104 Wiesen-Bärenklau	108 Wiesen-Bärenklau-Stängelsalat an Röhrei	114 Gipsteller mit Wiesen-Bärenklau-Abdruck
	110 Wiesen-Bärenklau-Lasagne	116 Glasvase mit puscheligem Naturlook
	112 Wiesen-Bärenklau-Knospen zu Filet auf Kräuterstroh	
118 Kornelkirsche	120 Kornelkirschen-Butter mit Kornelkirschen-Oliven	130 Glas-in-Glas-Dekoration
	122 Kornelkirschen-Chutney	132 Zweige-Set
	124 Kornelkirschen-Birnen-Marmelade,	
	124 Kornelkirschen-Fruchtmus	
	126 Kornelkirschen-Crème	
	128 Smoothie mit Kornelkirschen	
134 Eberesche	136 Ebereschen-Birnen-Gelee an Leberpastete	142 Ebereschen-Kränzchen
	138 Ebereschen-Mango-Chutney zu Scampi	144 Ebereschen-Fruchttürmchen mit Namensschild
	140 Ebereschen-Karotten-Kuchen als „Petits Fours“	
146 Schlehe	148 Schlehen-Oliven und Schlehen-Genuss-Essig	154 Schlehenzweige mit Papiersternen und Papierblättern
	150 Schlehen-Likör	156 Zweigbündel fürs Winterlicht
	152 Schlehen-Chutney	
	161 Sammelkalender	



Falls nicht anders vermerkt, sind alle
Rezepte für 4 Personen berechnet