

Lindenblätter-Brötchen

Füllung

gut 2 Handvoll zarte Lindenblätter

Olivenöl

Salz

Lindenblätter in feine Streifen schneiden,
mit Öl und Salz verrühren.

Hefeteig

ca. 400g Mehl

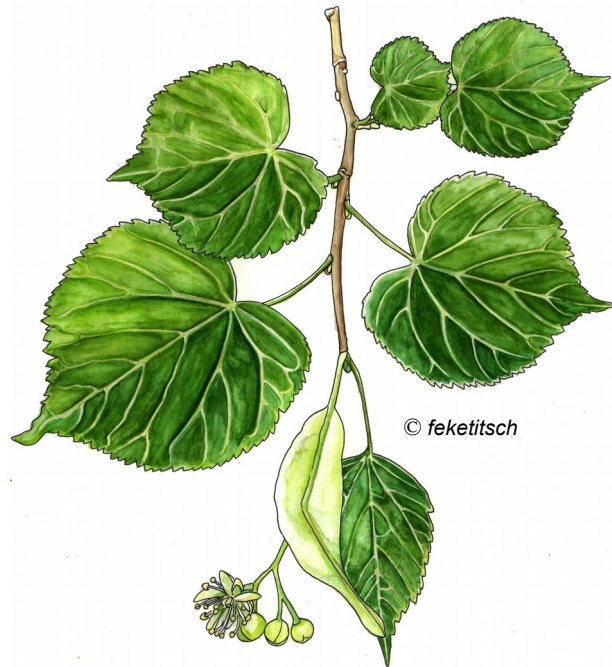
1 Päckchen Trockenhefe

(oder entsprechend frische Hefe)

Wasser und Öl nach Bedarf

Salz nach Geschmack

evtl. Sesam



Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten. Teig in kleine Portionen teilen und zu Kugeln rollen, gehen lassen.

In die Kugeln eine Vertiefung drücken, ca. 1 TL Lindenblätter hinein füllen.

Teig darüber wieder verschließen.

Brötchen im warmen Ofen noch eine Weile gehen lassen und dann bei 180°C backen, bis sie oberseits leicht gebräunt sind.

Tipp

Auch im Sommer kann man noch Lindenblätter ernten: Während die Blätter in der Baumkrone dann zu derb sind, bleiben die Blätter der Stockausschläge, wie sie bei Linden oft vorkommen, zart und genießbar.

Frische Lindenblätter schmecken auch im Salat gut.