

Schnittlauchblüten-Kapern



Ein leckerer Kapernersatz: Schnittlauchknospen.

Man kann vom Schnittlauch nicht nur die frischen Halme nutzen, auch die Blüten sind essbar. Sie ergeben einen wunderbaren Kapernersatz.

Verwende zum Einlegen der Schnittlauchknospen ausschliesslich noch fest geschlossene und saubere Blütenknospen. Pflücke diese möglichst am frühen Morgen, da zu diesem Zeitpunkt der Gehalt an ätherischen Ölen am höchsten ist – umso aromatischer werden die falschen Kapern.

Fülle die Knospen zusammen mit Meersalz in ein sauberes Gefäss und bewahre es im Kühlschrank auf. Vor Gebrauch das Salz abspülen.