

# *Essbarer Garten Kladow*

**Natur erleben und genießen**

## **Gänseblümchen-Süppchen**

- 3 Handvoll Gänseblümchen
- Olivenöl
- 2 Scheiben leicht angetrocknetes Vollkornbrot
- 1 l Gemüsebrühe
- Gänseblümchen zum Garnieren

Einige Gänseblümchen für die Deko beiseite legen. Wer hat, nimmt pro Portion noch eine Margeritenblüte dazu.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Gänseblümchen 1-2 Minuten darin dünsten, aus der Pfanne nehmen. Brot würfeln, in heißem Öl kross braten. Die Brühe in einem Topf erhitzen, gedünstete Gänseblümchen zugeben und mit Brotwürfeln, frischen Gänseblümchen und Margeritenblüte garniert servieren.