

# *Essbarer Garten Kladow*

## **Natur erleben und genießen**

### **Gefüllte Taglilienblüten**

- Pro Person 1-3 Blüten
- für die Füllung Kräuterfrischkäse oder Pesto

Frischkäse mit etwas Joghurt cremig rühren. Wilde Kräuter (Giersch, Pfennigkraut, Knoblauchsrauke, junge Spitzwegerichblätter, etc.) kleinhacken, unterrühren oder ein [Pesto](#) aus z.B. Giersch oder Knoblauchsrauke herstellen. Geöffnete Blüten mit der Masse füllen und als Vorspeise servieren.