Wildpflanzen-Duft-Gelee

Ungefähr **170 g Blüten und Blätter von duftenden Wildpflanzen** wie zum Beispiel Gundermann, Schafgarbe, Rosenblüten, Zitronenmelisse, Holunder, junge Fichtentriebe, Gänseblümchen, Waldmeister, Taubnessel) sammeln,
waschen und gut abtropfen lassen.
Kräuter mit **1 l Wasser** aufkochen.

In ein feines Sieb abgießen und dabei auffangen.

Den abgekühlten Saft mit dem **Saft einer Zitrone** vermischen und mit **1 kg Gelierzucker** nach Packungsanleitung unter Rühren sprudelnd kochen.
In saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

Die Wilde 7-Soße

3 Handvoll Wildkräuter von 7 verschiedenen Arten (z. B. Sauerampfer, Giersch, Löwenzahn, Bärlauch, kurz abgekochte Brennnesseltriebe, Knoblauchsrauke, Gänseblümchen, Scharbockskraut) und 1 Bund Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken.

250 g Joghurt, 250 g Quark und **1 P Frischkäse** verrühren und die gehackten Kräuter unterrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** pikant abschmecken.
4 hartgekochte Eier pellen, würfeln und unterheben.

Schmeckt prima zu Ofen- oder Pellkartoffeln, aber auch einfach zu Brot.