



Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
10. Mai 2026

Hornveilchen: „Mona Viola“-Aufstrich

Zutaten:

Hornveilchen-Blüten

gehackte Kräuter (Zitronenmelisse, Schnittknoblauch, Vogelmiere)

Frischkäse/Topfen/Ziegenkäse

2 EL Joghurt

2 EL Olivenöl

Zitronensaft

Salz, Pfeffer

1 TL Honig

Weißbrot, Cracker

Wenn die Duftveilchen-Saison vorbei ist, gibt es viele Rezepte für Verwendung von Hornveilchen. Zum Beispiel das Kandieren: Mit Eiklar bepinseln, in feinem Kristallzucker wälzen und trocknen lassen. Und ein Getränk wirkt doppelt so exklusiv, wenn es mit einem Blüten-Eiswürfel serviert wird.

Folgender „Mona Viola“-Aufstrich ist für den Muttertags-Tisch sicher besonders originell: Ein Gemälde zum Essen schön!

Dafür Frischkäse oder Topfen (von der Kuh, vom Schaf, von der Ziege) und Ziegenkäse nehmen und mit 2 EL Olivenöl und 2 EL Joghurt glattrühren. Mit einem Spritzer Zitronensaft, einem Teelöffel Honig, Pfeffer, Salz würzen und fein gehackte, mild schmeckende Kräuter (zB Zitronenmelisse, Vogelmiere, Schnittknoblauch) und zum Schluss die gehackten Hornveilchen-Blüten darunterheben.

Den Streichkäse nun – als wäre es Acrylfarbe - auf ein kleines Tablett streichen, Hornveilchen-Blüten darauf verteilen und das Gemälde „Mona Viola“ auf eine Staffelei stellen. Mit Crackern und Weißbrot schmeckt das Gemälde am besten direkt von der Staffelei!