



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
11. Mai 2025**

Wiesenschaumkraut: Aufstrich

Zutaten des Aufstrichs:

Blüten und Blätter vom Wiesenschaumkraut
Lauch
Orangensaft
Senf
Honig
Salz, Pfeffer
Frischkäse

Blätter- oder Pizzateig

Zutaten für gefüllte Eier in Schmetterlingsform:

Hart gekochte Eier
Wiesenschaumkraut-Aufstrich
Soletti
Radieschen
Gurken
Eventuell essbare Blüten als Deko

Für den Aufstrich Blätter und Blüten des Wiesenschaumkrauts fein hacken und mit etwas Lauch, einem Spritzer Orangensaft, etwas Senf und Honig, Salz und Pfeffer mit Frischkäse verrühren.

Selbstverständlich würde auch fein gewürfelter Schinken dazu passen.

Blätter- oder Pizzateig beidseitig einrollen, damit er wie ein Schmetterling aussieht, 3 cm große Stücke abschneiden und diese für ca. 10-15 Minuten bei 150 Grad im Ofen backen, auskühlen lassen. Dann den „Schmetterlings“-Teig mit dem Aufstrich bestreichen.

Für die gefüllten Eier die hart gekochten Dotter dem Aufstrich unterrühren und die Eier füllen. Dann Gurken und Radieschen-Scheiben als Flügel und Soletti als Fühler dazu - und schon ist eine köstliche Schmetterlingswiese fertig.