

---

## Hirschhornwegerich

---

Hirschhornwegerich ist ein wenig bekanntes, aber spannendes Blattgemüse. Die schmalen, gezackten Blätter erinnern an Hirschgeweihe – daher der Name. Geschmacklich ist er kräftig, leicht nussig und sogar etwas salzig. Die Knospen und deren Stängel können mitgegessen werden, solange sie noch nicht zu groß und zäh geworden sind.



### So wird's gelagert:

- Hirschhornwegerich hält generell nicht ganz so lange frisch wie manch anderes Blattgemüse.
- **Gummiband und schlechte Blätter/Unkraut** am besten aus dem Bund entfernen
- Dann am besten im Gemüsenetz runter kühlen und anschließend, falls ihr es nicht gleich als erstes Verspeisen wollt, samt Netz in eine luftdichte Box/Tüte

### Ideen für die Küche:

- **Roh im Salat** – zum Beispiel gemischt mit anderen Blattsalaten oder Tomaten.
- **Als würziger Belag** auf Butterbrot oder in Sandwiches.
- Kurz gedünstet wie Spinat – mit etwas Knoblauch oder Zwiebeln.
- In der Pfanne mit Rührei
- Im Kräuterquark, Pesto oder als Topping auf Suppen.
- Passt angedünstet wunderbar zu Pasta und/oder Fisch