



Sommertraum mit eßbaren Blüten

Zutaten:

2 TL Schwarzkümmelsamen, 10 Datteln, 3 EL Sesamöl, 1 EL Löwenzahnsirup(honig), 1EL Currypulver oder Immunkraftpulver (8 TL Kurkuma, je 4 TL Zimt, Galgant, Bertram, Süßholzpulver, gemahlene Wacholder, gemahlene Fenchelsamen, je 1 TL gemahlene Nelken, Kardamon, je 8 MS gemahlene Pfeffer, gemahlene Chilli), 400g Feta-Schafskäse, 200g saure Sahne, 2 Hand voll eßbare Blüten der Saison

- **Zubereitung:**
- Schwarzkümmelsamen in einer Pfanne unter stetigem Rühren bei schwacher Hitze rösten bis ein nussiger Duft aufsteigt, abkühlen lassen und mit sehr fein gewürfelten Datteln vermengen
- Mit Öl, Honig, Immunkraftpulver verquirlen
- Alles mit feingewürfelten Feta und saurer Sahne zu einer feinen Masse vermengen und zum Schluss die eßbaren Blüten untermengen
- In Gläschen füllen, mit einer halber Johanninuss oder eßbaren Blüten dekorieren
- Dazu reiche knuspriges Fladenbrot

