

Rezept für selbst gemachten Löwenzahn-Kaffee

Zutaten:

- 15 Löwenzahnpflanzen
- Unkrautausstecher
- Wurzelbürste
- Messer
- Pfanne
- Kaffeemühle oder Mixer



Zubereitung:

1. 15 Löwenzahnpflanzen inklusive Wurzeln so tief wie möglich ausstechen.
2. Blätter entfernen (vielleicht freuen sich die Hasen darüber), bis nur noch die Wurzel übrig bleibt.
3. Mit einer Bürste den groben Dreck entfernen, dann unter Wasser gründlich reinigen.
4. Die Wurzeln in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mindestens einen Tag trocknen lassen.
5. Gut getrocknete Wurzeln in einer Pfanne ohne Fett bei niedriger Temperatur rösten. Dabei immer wieder wenden und die Pfanne schütteln.
6. Ausgekühlte Wurzeln in einer Kaffeemühle oder mithilfe eines Mixers fein mahlen.
7. Pro Tasse einen gehäuften Teelöffel des Pulvers mit heißem Wasser aufbrühen.