



Maiglöckchen dürfen natürlich nicht fehlen.

Und auch den darin verwachsenen Giersch sollte man nicht gänzlich verdammen.

Er überdeckt die unansehnlich werdenden Maiglöckchenblätter, nach der Blüte und die jungen Blätter schmecken in Salaten und Suppen petersilienartig.

Nur Vorsicht bei der "Ernte":  
Maiglöckchen sind giftig.