

Medium: Hamburger Morgenpost

Datum: 25. Juni 2014

Auflage: 133.352

## KÜCHENTIPP

### Queller von den Salzwiesen

Diese auch als salziger Meeresspargel bekannte Pflanze wächst auf den regelmäßig überfluteten Salzwiesen. Ihr Salzgehalt ist höher als der des Meerwassers, deshalb Vorsicht beim Salzen. Queller schmeckt super in Risotto oder als Beilage zum Fisch, mit etwas Knoblauch und Olivenöl. Queller muss nur kurz erhitzt werden, kann aber auch roh gegessen werden. Erst kurz vor der Zubereitung sollte der salzige Meeresspargel gründlich gewaschen werden, da er durch Süßwasser schnell weich wird.

Ignace Vandyke, Küchenchef, [www.kleinhuis-restaurant.de](http://www.kleinhuis-restaurant.de)

