

Pikante Brennesselschnitten

ZUTATEN für 4-6 Personen

- 2 große Tassen Brennesselblätter
- 1 Tasse geriebener Käse (Emmentaler oder Bergkäse)
- ½ Tasse Olivenöl
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- 5 Eier
- 3 EL Senf
- 2 EL Senfmehl
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 EL Kräutersalz
- etwas Chili
- 1 TL Curry
- 1-2 Tassen Dinkel-Vollkornmehl

ZUBEREITUNG

Brennesselblätter fein schneiden und mit allen übrigen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Zuletzt das Dinkel-Vollkornmehl beimengen, sodass ein gut streichbarer Teig entsteht.

Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im Backrohr bei 200 °C ca. 30 Minuten mit Ober-/Unterhitze backen. Noch warm in kleine Rauten schneiden. Passt warm oder kalt zu Brennesselspinat.



IRMI KAISER

UNKRAUT GENUSS

&

WILDPFLANZENKÜCHE

100
Rezepte
voller
Geschmack

Mit Fotos von Jacqueline Schmidsberger

KNEIPP
VERLAG WIEN

