AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Frühling	Europa

BRENNNESSEL-WÄHE MIT YUFKA-TEIG



Rezept und Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Die oberen vier Blattstände der sehr reichhaltigen Wildpflanze können von März bis Oktober geerntet werden. Die Brennessel ist wie Spinat einsetzbar, zusätzlich auch als Tee. (+20 Min. goldbraun backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Yufka-Teig	2	Eier
2 Bd	Brennessel	2 dl	Vollmilch
200 g	Saisongemüse		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Brennesseln kurz mit kochendem Wasser überbrühen. Auskühlen lassen und in Streifen schneiden.
2. Backofen auf 180° C vorheizen. Backpapier in Backform legen und mit Teig auslegen. Hier wurde Yufka-Teig verwendet. Freistehenden Rand vor dem Backen mit einem neutralen Öl bestreichen. So wird er knusprig.
3. Brennesseln und nach Belieben weiteres Gemüse auf den Teig geben. Für eine knusprige Wähe Brennessel zuletzt auflegen. Mit Guss übergiessen. Mit etwas fein geriebenem Parmesan bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen backen bis der Teigrand hellbraun wird.