Brennesselspinat

  

© Matej, privat.

Matej hat während der Corona Zeit zu Hause mit seiner Familie Brennesselspinat gekocht.

Hier das Rezept.

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten:**500 g junge Brennesselblätter1 kleine Zwiebel1 Knoblauchzehe1 Eßlöffel Öl2 Eßlöffel Semmelbrösel1 Becher SauerrahmSalz und Pfeffer | **Zubereitung:**1. Brennessel waschen und abtropfen lassen.
2. Zwiebeln in Würfel schneiden, in einem Topf auf 1 EL Öl goldbraun anbraten.
3. 2 EL Semmelbrösel hinzugeben und goldbraun anbraten.
4. Brennesseln hinzugeben und gut durchdünsten.
5. Sauerrahm hinzumischen, kurz aufkochen lassen und pürrieren.
6. Nach Geschmack mir Salz und Pfeffer würzen.
7. Mit Spiegelei und Kartoffelpürre servieren.
 |

Matej, OŠ Apače, Slowenien.