Brennesselspinat

Slika, ki vsebuje besede hrana, miza, notranji, plošča

Opis, ustvarjen z zelo visoko stopnjo zanesljivosti. Slika, ki vsebuje besede hrana, skleda, omaka, lonec

Opis, ustvarjen z zelo visoko stopnjo zanesljivosti. Slika, ki vsebuje besede trava, zelena, hrana, sedeče

Opis, ustvarjen z zelo visoko stopnjo zanesljivosti.

© Matej, privat.

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

Hier das Rezept.

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten:**  500 g junge Brennesselblätter  1 kleine Zwiebel  1 Knoblauchzehe  1 Eßlöffel Öl  2 Eßlöffel Semmelbrösel  1 Becher Sauerrahm  Salz 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.