

Brennnessel-Laibchen

Zutaten:

250g Brennnessel
150 g Knödelbrot
1 Karotte,
1 Zwiebel,
½ Stange Lauch
2 Eier
1 EL Bärlauch
Kräutersalz,
Muskat, Pfeffer
100g Käse, gerieben
Weizenvollkornmehl
nach Bedarf
Brösel
Öl zum Ausbacken

Zubereitung

Brennnesselblätter waschen und fein hacken. Zwiebel und Lauch fein schneiden, Karotte reiben und alles zusammen in Öl anschwitzen. Auskühlen lassen. Anschließend Brennnesseln, Zwiebel-Gemisch, fein eingeweichte Semmelwürfel, den kleinwürfelig geschnittenen Käse und die Eier vermischen. Mit den Gewürzen abschmecken und mit Vollkornmehl binden. Kleine Laibchen formen, diese in Brösel wenden und in heißem Fett herausbacken. Dazu passt gut ein Kräuterdip. Für den Dip mische Joghurt, Sauerrahm, Senf, Salz und Pfeffer mit fein gehackten Kräutern (wie Giersch, Knoblauchsrauke, Spitzwegerich, Löwenzahnblätter, Sauerampfer, Gundermann,...)



Diverses

