



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Brennnessel-Teigtaschen

(3 Personen)

Zutaten:

- 6 Blatt gefrorene Blätterteigrechtecke
- Zwei bis drei Hände voll junger Brennnesseltriebe
- 1 kleine Zwiebel
- Etwa 100g Pilze
- Etwa 50g geriebener Käse
- Salz, schwarzer Pfeffer

So wird es gemacht:

Brennnesseln gut waschen. Zwiebel fein hacken in der Pfanne mit Öl anbraten. Nach ein paar Minuten die geschnittenen Pilze dazugeben. Brennnessel fein hacken und dazugeben. Ein paar Minuten dünsten, bis die Blätter schön weich geworden sind. Bei Bedarf kann etwas Sahne hinzu gegeben werden, das neutralisiert etwas den eisigen Geschmack.

Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmäßig auf den gefrorenen Blätterteigrechtecken verteilen. Den Käse darüber streuen. An zwei Seiten mit Wasser anfeuchten und zuklappen. Im Backofen nach Anleitung auf der Blätterteigverpackung backen.