

Rezept für Brennesselschlutzer mit Ziegenfrischkäse nach Janett Platino – Restaurant Onkel Taa, Bad Egart



Zutaten für den grünen Nudelteig

100 g Hartweizengries
100 g Weizenmehl
2 Eier
50 g Brennesseln gekocht und püriert
1 EL Olivenöl

Brennesseln gründlich spülen. In einem Topf blanchieren. Kochwasser abgießen. Blätter mit einem Mixer fein pürieren. Auf Holzbrett oder in Schüssel Hartweizengries und Weizenmehl mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Eier hineingleiten lassen. Olivenöl und Brennesselmus ebenso. Zu einem geschmeidigen Nudelteig verarbeiten. Diesen gut zudecken. Mindestens für eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit Füllung zubereiten.

Zutaten für die Brennessel-Ziegenfrischkäse-Füllung

150 g fein gehackte Brennesseln
150 g Ziegenfrischkäse oder Ziegen Topfen
1 Cipollotto (Frühlingszwiebel)
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
50 g Butter

Brennesseln fein hacken. Butter zerlassen. Zwiebeln und fein gehackten Knoblauch kurz andünsten. Brennesseln hinzugeben. Mischung leicht abkühlen. Ziegenfrischkäse vorsichtig unterheben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

Teig mit Nudelmaschine ausrollen. Alternativ ein Nudelholz nutzen. Teig so dünn wie möglich ausrollen. Arbeitsfläche und Nudelholz gründlich mit Mehl bestäuben. Mit einem Glas (ca. 8 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Jeweils einen Klecks des Brennesselpürees platzieren. Die Seiten übereinander klappen zu Halbmonden. – Mit Gabel vorsichtig Ränder andrücken.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und Brennessel Schlutzer in wenigen Minuten gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit Butter zerlassen. Blütenblätter von der Taubnessel, Salbeiblättchen, Petersilie oder was man sonst noch zum Dekorieren findet, bereitstellen.

Auf einer Schöpfkelle gut abtropfen lassen. Mit Kräutern und zerlassener Butter auf dem Teller anrichten.

Die Urheberrechte für dieses Rezept liegen bei Janett Platino – Restaurant Onkel Taa

Gefällt Dir? Ich freue mich über Likes auf Facebook und Kommentare auf meinem Blog!

Alle Rechte für Text und Bilder liegen bei Charis Stank.

Alpenreiseblog blog.wohlgeraten.de – Onlineshop www.wohlgeraten.de