

Brennesselfrischkäse

***Zutaten für ca. 2 Personen:**

50-75 g Brennesseln, 150 g Frischkäse, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe

***Zubereitung:**

Die Brennesseln waschen, blanchieren und fein hacken. Frischkäse mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und der fein gehackten Knoblauchzehe mischen. Brennesseln unterrühren.



Löwenzahn-Bruschetta

***Zutaten für ca. 2 Personen:**

1 Handvoll Löwenzahnknospen, 1-2 Tomaten, Öl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Käse

***Zubereitung:**

Knospen in Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Tomaten in Würfeln schneiden. Masse vermischen und auf die Kartoffelhälften anrichten. Mit Käse bestreuen.



Brennesselmus

***Zutaten für ca. 2 Personen:**

1 Handvoll Brennesseln, eine halbe Zwiebel, Knoblauch, Butter, Salz, Pfeffer, Käse

***Zubereitung:**

Die Brennesseln waschen, blanchieren und fein hacken. In der Pfanne mit Butter und Knoblauch andünsten und salzen. Auf den Kartoffelhälften anrichten und mit Käse bestreuen.



Wiesen After-Eight

***Zutaten:**

Gundermannblätter, Schokolade

***Zubereitung:**

Schokolade schmelzen und auf die Gundermannblätter pinseln. Zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

