

Brennnessel-Brätlinge

Zutaten:

200 g junge Brennnesselspitzen
3 Brötchen
6 EL Milch
2 Eier
1 EL Butter
Öl zum Ausbacken
1 Zwiebel
4 EL Haferflocken
Evtl. etw. Paniermehl
Kräutersalz oder Gemüsebrühe
Pfeffer, Muskatblüte
Petersilie, Majoran

Zubereitung:

Brennnesseln waschen und überbrühen, abtropfen lassen und zusammen mit den Kräutern feinhacken
Zwiebel würfeln und in der Butter goldgelb anschwitzen
Brennnesseln dazugeben
Brötchen in Würfel schneiden und mit Milch einweichen, evtl. ausdrücken und mit den Brennnesseln, Kräutern, Haferflocken und Eiern vermischen, mit Salz, Pfeffer, Muskatblüte würzen
Brätlinge formen und in Öl ausbacken; falls Masse zu feucht ist: Paniermehl untermischen bis sich die Brätlinge formen lassen