

Dinkel-Käse-Brennessel Stangerl

ZUTATEN

(für etwa 70 Stangerl)

200 g geriebener
Hartkäse

200 g Dinkelmehl

150 g kalte Butter

1-2 Brennesselspitzen
(etwa eine Handvoll)

Kräutersalz

ZUBEREITUNG

Zunächst die Brennesselspitzen waschen und gut trocknen - am besten vielleicht mit einem Küchentuch. Die Brennesselspitzen danach auf ein Küchenbrett legen und mit dem Nudelholz gut und fest darüber rollen. Durch diese Technik werden die Brennhaare zerstört und sie brennen nicht mehr. Danach die Stängel entfernen und die Blätter sehr fein schneiden.

Dinkelmehl, Käse, Butter, Brennesselblätter (zerkleinert) und Kräutersalz zügig zu einem Teig verarbeiten und kühl stellen.

Nach etwa einer Stunde den Teig auf ungefähr fünf Millimeter ausrollen und in Form schneiden (ca. 1,5 cm auf 4 cm). Im Backofen auf 180°C etwa 14 Minuten backen. Sie sollten schön knusprig braun sein.

Quelle: Julia Ziegler, Kräuterpädagogin

