

Nesslä Rösti



Die Nesslä-Röschi kann auch als ganze Portion anstatt in kleinen Portionen gebraten werden und passt zu Salat, gebratenem Fleisch oder Fisch. Ein Dipp aus Jogurt, Quark oder Sauerrahm mit Wildkräutern passt ebenfalls hervorragend dazu.

Zutaten & Zubereitung

Brennnessel Rösti

500 Gramm festkochende Kartoffeln
schälen und raffeln

3 Handvoll Brennnesselspitzen abspülen, trocken schütteln und fein hacken (Handschuhe tragen oder die Blätter vorher mit dem Nudelholz abrollen) **1 kleine Zwiebel** fein hacken

Kartoffeln, Brennnesseln und Zwiebeln mit einem Ei vermischen. Mit **Salz und Pfeffer** würzen

Masse in circa 12 Portionen teilen und in zwei Durchgängen in zerlassener **Butter** in der Bratpfanne beidseitig goldbraun braten.

Herausnehmen und im Ofen warm stellen.

