

Nesslä Rösti



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.

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.

