



BRENNNESSEL- /BÄRLAUCHSCHNITZERL

VORBEREITUNGSZEIT 20 Minuten

KOCHZEIT 15 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD Leicht

ZUTATEN

100 g Knödelbrot

200 ml Milch / Pflanzenmilch

100 g Brennnessel

100 g Bärlauch

½ TL Kreuzkümmel gemahlen

½ TL Koriander gemahlen

¼ TL Muskatnuss gemahlen

Salzen und Pfeffern nach Bedarf

Ghee zum Herausbacken

4x



ZUBEREITUNG

1. Knödelbrot mit heißer Milch übergießen, salzen und ziehen lassen!
2. Brennnessel und Bärlauch waschen und klein schneiden.
3. Gewürze in Ghee anrösten. Brennnessel/ Bärlauch hinzufügen, salzen kurz durchdünsten.
4. Knödelbrot und Bärlauch/Brennnessel vermischen und kleine »Schnitzel« formen.
5. In heißem Ghee ausbacken.

TIPP

Kombinierbar mit: Joghurdip, Petersilienkartoffel, Karottenpüree