



Die Wildkräuter-Drey
Un-Kraut ist unsere Leidenschaft

Wildkräuterschnecken/Giersch-Schnecken

Zutaten

1 Rolle Blätterteig oder ein anderer Teig nach Belieben
200 g Frischkäse
4 Hände voll Giersch (oder auch Brennnessel, Wiesenbärenklau, Franzosenkraut, Taubnessel, ...)
2 El Öl
1 kleine Zwiebel
Salz, Pfeffer
80 g Bergkäse

Zubereitung

Wildkräuter waschen und trockenschleudern, grob hacken. Die gewürfelte Zwiebel im Öl anschwitzen, Kräuter dazu und etwas dünsten lassen. Evtl. etwas Wasser hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Frischkäse und Kräuter mischen, nochmal abschmecken und auf dem ausgerollten Blätterteig verteilen. Mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen und von der langen Seite her aufrollen. In ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf Backpapier legen. Bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Kontakt allgemein: www.die-wildkraeuter-drey.de info@die-wildkraeuter-drey.de 06095-993277

Morgane Bannöhr
Martina Habegger
Heike Maringer

Aschaffener Straße 119
Hauptstraße 214
Deipertsäcker 33

63857 Waldaschaff
63829 Krombach
63825 Schöllkrippen

06095-993277
06024-5098840
06024-630129

morgane@die-wildkraeuter-drey.de
martina@die-wildkraeuter-drey.de
heike@die-wildkraeuter-drey.de