



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](http://www.die-wildkraeuter-drey.de) [info@die-wildkraeuter-drey.de](mailto: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](mailto:morgane@die-wildkraeuter-drey.de)  
[martina@die-wildkraeuter-drey.de](mailto:martina@die-wildkraeuter-drey.de)  
[heike@die-wildkraeuter-drey.de](mailto:heike@die-wildkraeuter-drey.de)