



 1 Person

 schnell

Zutaten

4-5 frische Brennnesseln
200g Hüttenkäse
2 Knobizehen gepresst
Spritzer Zitronensaft
Pfeffer & Salz

Brennnessel- Hüttenkäse

Zubereitung

1. Brennnesselblätter mit Handschuhen von den Stängeln entfernen & in ein Sieb geben.
2. Brennnesselblätter kurz in heißes Wasser tauchen & so die Brennhaare unschädlich machen. Gut abtropfen lassen & fein hacken.
3. Brennnesselblätter mit Hüttenkäse vermischen und mit Zitrone, Pfeffer, Salz abschmecken.