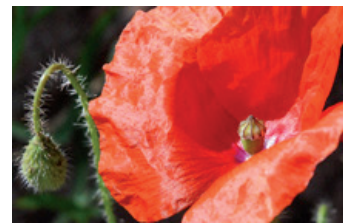


Ulli`s Wildkräuterrezepte



Brennessel-Lauch-Torte

Für ein Blech

Knetteig:

400 g Mehl

Salz

2 Eier

200 g Butter

Belag:

8 EL Wasser 400 g Lauch, gedünstet

300 g Feta, kleingeschnitten

Guss:

300 g Emmentaler, geraspelt

6 Eier

400 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat

Ca. 6–8 Brennesselzweige, möglichst jung

Bei 180–200°C Umluft, 30 Minuten backen

Hackfleischbällchen mit Dost

400 g gemischtes Hackfleisch

1 Brötchen aufweichen

1 Ei

Etwas Quark

Frischer oder getrockneter Dost

Pfeffer, Salz, 1 kl. Zwiebel hacken

Kleine Bällchen formen und in Weckmehl wälzen

Ergibt 20 – 25 kleine Bällchen

Spundekäs mit Wildkräutern

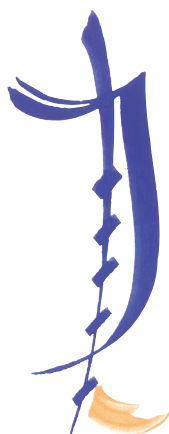
250 g Quark

200 g Frischkäse

1 TL Sahnemeerrettich

Pfeffer, Salz

Schafgarbe, Brennessel, Giersch, Schnittlauch



Weingut Karl Jung & Sohn
Ulrike & Ulrich Jung
Hauptstraße 7
D 55283 Nierstein / Schwabsburg

T 0 61 33 - 60 4 59
F 0 61 33 - 50 77 14
mail@Weingut-Jung.de
www.Weingut-Jung.de