

Oberösterreich Wochen

04.06.2012 22:02 - Verfasser: [woolfie100](#) 🍷

Hallo Leute!

BRENNESELSTRUDEL

ZUTATEN

Für den Teig:

300 g glattes Mehl

1/8 l Wasser

1 TL Salz

Für die Fülle:

500 g Brennesselblätter

100 g Schafskäse

50g Walnüsse

3 Knoblauchzehen

1EL Olivenöl

etwas Muskatnuss

1 TL Salz

Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Mehl mit Wasser und Salz zu einen glatten Teig kneten und 15 Minuten ruhen lassen.

Brennessel grob schneiden und in einer Pfanne in etwas (nicht zu heißem) Olivenöl zusammenfallen lassen.

Schafskäse grob zerbröseln und mit den Brennesseln mischen. Walnüsse hacken und zur Fülle geben.

Mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz und etwas Olivenöl würzen und dann mit zerdrückten Knoblauchzehen abschmecken.

Auf eine bemehlte Arbeitsfläche den Teig dünn ausrollen. Die Brennesselfülle gleichmäßig aufstreichen, an den Seiten einschlagen und einrollen.

Den Strudel mit Olivenöl oder Eigelb einpinseln und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C goldbraun backen.

Dazu passt ein peffriger Grüner Veltliner perfekt!

lg, Wolfi
