



Bastelanleitung

Wildkräuter-Prussiens nach Marius



Zutaten:

- 1 Blätterteig
- Wenig Olivenöl
- Ein wenig Frischkäse, Parmesan oder anderer geriebener Käse
- Salz und Pfeffer
- Gesammelte Wildkräuter (Bärlauch, Knoblauchsrauke, Sauerklee, Grundermann, Löwenzahnblätter, Spitzwegerich)

Und so geht's:

- 1 Blätterteig ausrollen und darauf den Frischkäse verstreichen oder Parmesan draufstreuen.

Dazu ein wenig Salz und Pfeffer

Die gewaschenen, jungen Wildkräuter hacken und darauf verteilen.

Ihr rollt den Blätterteig aus und verstreicht darauf mit einem Löffel wenig Olivenöl, etwas Frischkäse, Parmesan oder einen anderen geriebenen Käse, Salz, Pfeffer. Darauf verstreut ihr die gehackten, frischen und jungen Blätter der gesammelten Wildkräuter (Bärlauch, Knoblauchsrauke, Sauerklee, Grundermann, Spitzwegerich, Löwenzahnblätter)



- 2 Dann macht Ihr mit dem Teig eine Rolle, beim Rollen immer gut den Teig zusammendrücken, damit später die Kräuter nicht hinausfallen – und schneidet Streifen von der Rolle mit ca 2 cm. Breite.

- 3 Die einzelnen Prussiens legt Ihr auf ein Backblech, am besten mit Backpapier unterlegt und backt es im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für 20 Minuten.



Wir wünschen Euch en Guete!