

Brennnessel-Spinat

Zutaten:

500g frische, junge Brennnesseln gewaschen

200g Junge Giersch-Blätter + Stiele gewaschen

2 Bund Bärlauch (natürlich auch waschen)

100g Butter

500ml Gemüsefond

Salz

Zubereitung:

Butter in einem großen Topf zerlassen, Brennnesseln und Giersch dazugeben und mit einem Teil heißer Gemüsebrühe angießen. Nicht zu viel Brühe verwenden. Die Brennnesseln und der Giersch fallen sehr schnell sehr stark zusammen und der Spinat darf nicht zu viel Flüssigkeit haben. Kurz aufkochen, dabei umrühren, daß alle Blätter zusammenfallen können. Den Bärlauch indessen in schmale Streifen schneiden. Brennnessel/Giersch vom Feuer nehmen, nicht mehr kochen, Bärlauch mit in den Topf geben und alles pürieren. Besser als mit einem Mixstab geht das meist mit einem Küchenhäcksler.

Das Gemüse in eine Kasserole geben, mit Salz abschmecken und mit ein paar kalten Butterflocken aufmontieren. Nicht mehr kochen, nur erwärmen oder bis zum Servieren warm stellen.