

Brennnessel-Gänseblümchen-Glace

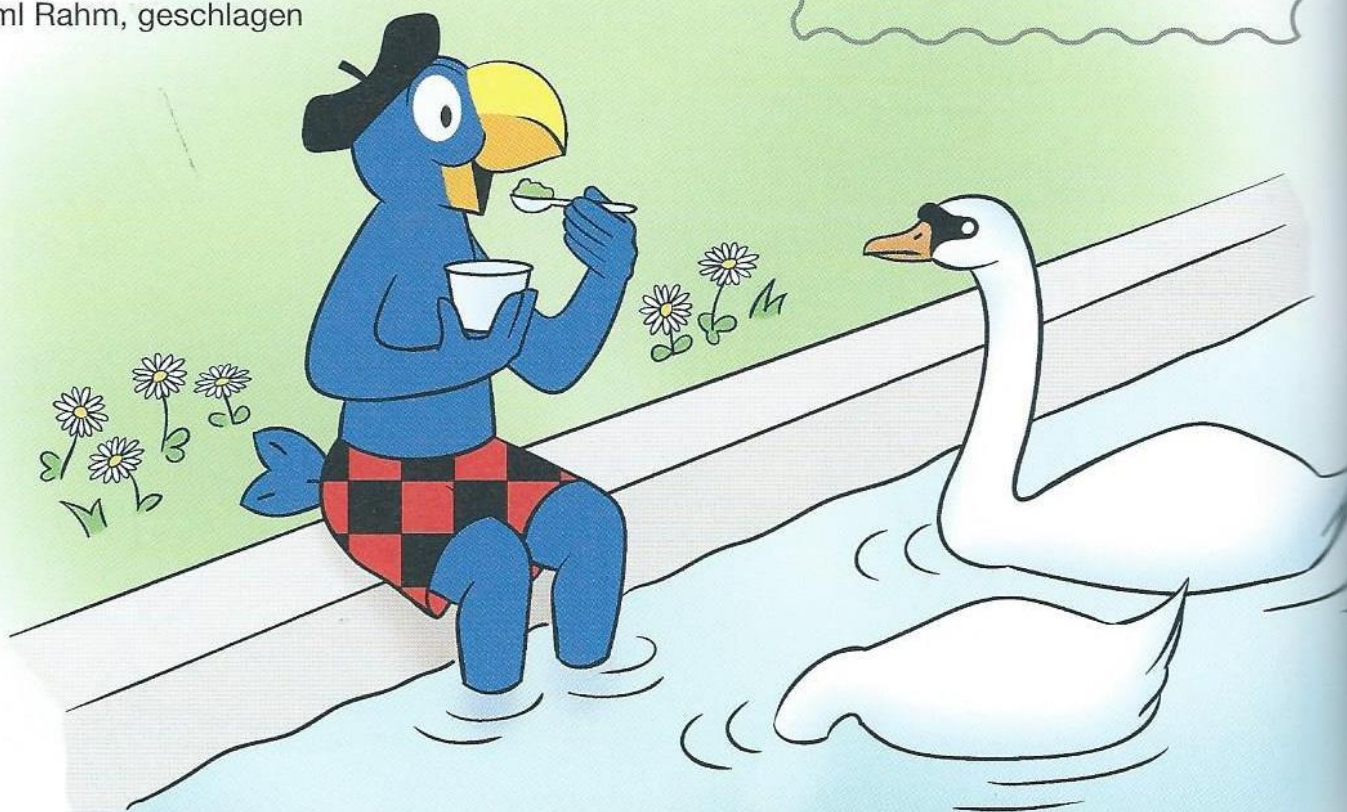


Rezept von Martin Weiss, Urchuchi

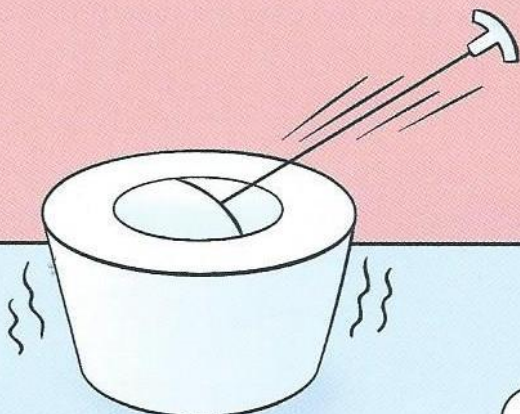
Für 4 Portionen

- 1 Handvoll Brennnesselblätter
- 1 Handvoll Gänseblümchen, Köpfchen ohne Stiel
- 4 EL Süssmost
- ¼ TL Salz
- Pfeffer
- 100 ml Rahm, geschlagen

Schön grün und speziell im Geschmack ist die Glace aus Brennnesseln und Gänseblümchen. Sie schmeckt herb, so richtig nach Wald und Wiese, auf jeden Fall überraschend.



Blätter und Blüten waschen, trocken schleudern ...



1

... und feinhacken.



2