

Brennnesseltarte

Brennnessel

1 Form

1 Fertigteig

Teig für Wähe

Füllung:

4-5 Handvoll Brenn-
nesseln (ca 100g)

Brennnesseln waschen (mit Handschuhen)
und trocken schleudern. Die Stängel mit
einer Schere entfernen. Die Blätter grob
hacken.

2 grosse gekochte
Kartoffeln

schälen und fein in Ringe schneiden.

120g Parmesan

reiben.

5 Eier
250g Sauerrahm
1 EL Speisestärke
Salz, Pfeffer

Eier, Sauerrahm, Speisestärke, Parmesan,
Salz und Pfeffer vermischen.

4 gekochte Eier

schälen und längs in 2 Hälften schneiden

Backpapier

Backofen auf 190° vorheizen. Die Quicheform mit dem Teig auslegen.
Den Teig ca 15 Min vorbacken.

Herausnehmen und den Boden mit den Kartoffeln auslegen.

Die Eimasse mit den Brennnesseln mischen und auf den Kartoffeln
verteilen. Die 8 Eierhälften als Deko auf die Tart verteilen.

Die Quiche ca 35 Min goldbraun backen.

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. In 8 Stücke schneiden.