

Essbarer Garten Kladow

Natur erleben und genießen

Brennnessel-Giersch-Bratlinge

- 1 große Schüssel voll Brennnesseln und Giersch gemischt, eventuell etwas Knoblauchsrauke dazu
- 2 Brötchen vom Vortag
- 1 Zwiebel
- Wasser, Milch oder Nussmilch zum Einweichen der Brötchen
- 3 EL Haferflocken
- Salz, Pfeffer, Muskat, Hefeflocken

Brennnesseln und Giersch fein hacken. Brötchen würfeln und zum Einweichen in einer Schüssel mit Wasser oder Milch bedecken.

Inzwischen Zwiebel in Öl oder Butter glasig dünsten. Alle Zutaten mischen und würzen.

Bratlinge etwa so groß wie Bouletten formen und in Öl ca. 10 Minuten braten, bis sie von außen knusprig und schön gebräunt sind.