

# *Essbarer Garten Kladow*

## **Natur erleben und genießen**

### **Wildkräuter-Crêpe mit Tomatensoße**

- 100 g Mehl
- ca. 250 ml Reisdrink
- 1 Handvoll Brennnesseln
- 8 Stängel Giersch
- einige Blätter Gundermann
- einige Blätter Knoblauchsrauke
- Salz, Pfeffer
- Tamari
- Olivenöl
- 3-4 Tomaten
- 1 rote oder orange Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig wildes Basilikum

Mehl mit so viel so viel Reisdrink verrühren, dass es eine zähflüssige Masse ergibt. Mit Salz und Pfeffer würzen, einige Minuten ruhen lassen.

Alle Kräuter fein hacken oder mit einer Kräuterschere zerkleinern, unter die Reisdrink-Mehl-Mischung rühren. Öl in einer Pfanne erhitzen, Crepemischung in das heiße Fett geben, von beiden Seiten goldbraun braten.

Tomaten im Mixer pürieren. Knoblauch fein hacken, Paprika fein würfeln, beides in heißem fett 3-4 Minuten braten. Tomaten und 2 EL Olivenöl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, gehacktes Basilikum dazugeben.

Alles noch einmal zusammen pürieren.