

## **Brennnesselspinat**

### Zutaten:

- 400 g Brennnessel
- 40 g Butter
- 20 g Mehl
- Salz
- Knoblauch
- Muskatnuss
- Zum Verfeinern: Schlagobers



### Zubereitung:

1. Die Brennnesseltriebe waschen und in ca. 0,5 Liter gesalzenem Wasser 1 Minute lang blanchieren.
2. Die Brennnessel abseihen, das Wasser auffangen, die Brennnessel fein hacken.
3. Eine Einmach bereiten: Mehl in heißer Butter braun anrösten, mit kalter Flüssigkeit (Brennnesselwasser) aufgießen, knotenfrei mit der Schneerute verrühren und aufkochen.
4. Die fein gehackten Brennnesseln dazugeben, gut würzen und noch einmal kurz aufkochen lassen.