

Brennesselchips

Samle die zarten Spitzen der Brennessel. Am besten nur die oberen zwei Blattreihen. Spüle sie mit etwas Wasser ab.



Dann brauchst du weiter noch einen feuertauglichen Topf und etwas Butter oder Olivenöl oder du kannst auch Margarine oder Kokosfett benutzen, das kommt ganz auf deinen Geschmack an. Am Waldtag haben wir Butter genommen 😊

Gib etwas davon in die Pfanne.

Die Brennessel-Spitzen kommen nun in das heiße Fett. Das Frittieren geht jetzt relativ schnell.

Wenn die Blätter an den Rändern leicht braun werden, kannst du sie mit einer Holzgabel wenden oder sicher mal etwas rühren. Nach wenigen Minuten sind sie rundum schön knusprig und können auf einem Stück Haushaltspapier etwas abtropfen & direkt gegessen werden.

Sehr fein sind sie mit etwas Kräutersalz, Rosmarinsalz etc. bestreut...

