Brennnesselblätter mit Dinkelnudeln

Zutaten:

8-10 Handvoll junge Triebspitzen, Zwiebel, Knoblauch, , Salz , Pfeffer, Erdnussöl, Dinkelnudeln, 100g Mandelsplitter und Käse.

Zubereitung:

8-10 Handvoll junge Triebspitzen (mit 5-6 Blättern) von Brennnesseln mit Handschuhen und einer Schere ernten. Es sollten keine dickeren Stiele dabei sein, die schmecken nicht. Die Brennnesseln gut waschen und zum Beispiel in einer Salatschleuder trocknen.

Mandelsplitter in Pfanne ohne fett rösten.

Dinkelnudeln in Salzwasser kochen

Erdnussöl oder Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, kleingehackten Zwiebeln und Knoblauch goldbraun dünsten und dann die Brennnesseln darin kurz anrösten, würzen und mit den Mandelsplittern und den Nudeln mischen. Nach Bedarf mit geriebenem Käse bestreuen.