



Ideen rund um die Natur



Spitzweg-Erichs Tipp für heute:

> Brennnessel-Chips <

Heute gibt es ein ganz besonderes Rezept: BRENNNESSEL-CHIPS! Uuuh... da ist ja schon die Vorbereitung spannend, schließlich musst du die Brennnesseln ja erstmal sammeln! Das geht am besten, indem du die Pflanze ganz unten kräftig packst und dann mit geschlossener Faust den Stil entlang fährst. So brichst du die Brennhaare ab. Dann kannst du die Brennnessel pflücken und die Blätter vom Stil entfernen. Du brauchst für die Chips nur die Blätter. Pflücke nicht zu viele, du weißt ja noch nicht ob dir die Chips schmecken... (ich glaub aber schon!)

Dann brauchst du deine Eltern, denn du musst reichlich Rapsöl in einem Topf erhitzen. Sobald das Öl richtig heiß ist, gebt die Brennnesselblätter dazu und lasst sie fritieren. Wenn sie schön kross und knackig sind, gebt noch Salz und Paprikapulver dazu, verrührt alles gut und fischt dann die Chips mit einem Schaumlöffel aus dem Öl. Abkühlen lassen und genießen! ☺

Wenn du willst, schreib mir ob dir die Chips geschmeckt haben (gerne mit Foto)! Wenn du mir oft von deinen Erlebnissen berichtest, hast du die Chance, etwas Besonderes zu gewinnen!

info@kjr-passau.de

Dein Spitzweg-Erich vom

