

Hier und heute



Giersch-Brennnessel-Törtchen auf Tomatenbett mit Käsehäubchen

Kräuterexpertin Sabine Walter zeigt, wie Giersch und Brennnessel im Ofen zum frischen Frühlingsgenuss werden.

Das Rezept

von Sabine Walter

Zutaten

- 3 Tomaten
- 2-3 Handvoll Giersch
- 2-3 Handvoll Brennnessel (nur die obersten ganz jungen Blättchen)
- Thymian
- wilder Schnittlauch
- geraspelter Käse nach Wahl

Zubereitung

Tomaten in Scheiben schneiden und den Boden der Auflaufform damit bedecken. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Giersch und Brennnessel waschen, trocken tupfen oder schleudern, klein schneiden und auf die Tomaten geben.

Thymian und geschnittenen Schnittlauch hinzugeben.

Alles mit geraspeltem Käse bedecken und im Ofen überbacken, bis der Käse goldbraun ist. Mit etwas frühlingshafter Blütendeko servieren.