

## Wildkräuterwähe

Eine Wildkräuterwähe lässt den kreativen Köchen und Köchinnen einigen Spielraum, um immer wieder Neues auf den Tisch zu zaubern. Für dieses Rezept kann nebst Franzosenkraut auch Giersch, Brennnesseln, grüne und rote Melde verwendet werden. Ich kreierte nach der Kartoffelernte folgendes Rezept.



### Rezept

|                      |  |  |
|----------------------|--|--|
| 2 EL                 | Olivenöl   |  |
| 1                    | Zwiebel  | hacken, im Olivenöl dämpfen  |
| 3 Handvoll           | Franzosenkraut   | evtl. waschen und zur Zwiebel geben<br>ca. 5 Min. dämpfen<br>alles auf ein grosses Brett herausnehmen<br>und grob hacken |
| 2 Handvoll<br>oder 3 | sehr kleine<br>Frühkartoffeln<br>grössere Frühkartoffeln | halbieren<br>in Rädchen schneiden<br>mit wenig Öl in derselben Bratpfanne kurz anbraten                                  |
| 1 runder             | ausgewallter Teig  | auf ein bebuttertes und bemehltes Blech legen<br>zuerst die Kartoffeln, dann das gedämpfte<br>Gemüse darauf verteilen    |
| 1 Becher             | Crème fraîche  |  |
| 2                    | Eier<br>Salz, Pfeffer                                    | alles mischen und über die belegte Wähe giessen  |

Backen: ca. 30 Min. bei 220 Grad Unter- und Oberhitze

Als Vor- oder Hauptspeise mit einem bunten Salat servieren.