

## 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 ca. 5 Min. dämpfen alles auf ein grosses Brett herausnehmen und grob hacken
2 Handvoll oder 3	sehr kleine Frühkartoffeln grössere Frühkartoffeln	halbieren in Rädchen schneiden mit wenig Öl in derselben Bratpfanne kurz anbraten
1 runder	ausgewallter Teig	auf ein bebuttertes und bemehltes Blech legen zuerst die Kartoffeln, dann das gedämpfte Gemüse darauf verteilen
1 Becher	Crème fraîche	
2	Eier 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.