

# Nesslä Rösti



## Zutaten & Zubereitung

### Brennnessel Rösti

**500 Gramm festkochende Kartoffeln**  
schälen und raffeln

**3 Handvoll Brennnesselspitzen** abspülen,  
trocken schütteln und fein hacken  
(Handschuhe tragen oder die Blätter  
vorher mit dem Nudelholz abrollen) **1**  
**kleine Zwiebel** fein hacken

Kartoffeln, Brennnesseln und Zwiebeln  
mit einem Ei vermischen. Mit **Salz und**  
**Pfeffer** würzen

Masse in circa 12 Portionen teilen und in  
zwei Durchgängen in zerlassener **Butter** in  
der Bratpfanne beidseitig goldbraun  
braten.

Herausnehmen und im Ofen warm stellen.

Die Nesslä-Röschi kann auch als  
ganze Portion anstatt in kleinen  
Portionen gebraten werden und  
passt zu Salat, gebratenem Fleisch  
oder Fisch. Ein Dipp aus Jogurt,  
Quark oder Sauerrahm mit  
Wildkräutern passt ebenfalls  
hervorragend dazu.

