

## **Wilde Frankfurter Grüne Soße**

### **Nach Celia Nentwig**

50 g Joghurt

250 g Frischkäse

Saft von ½ Zitrone

1 El Honig

2 hartgekochte Eier

etwas Salz

150 g gemischte Kräuter, z.B. Knoblauchsrauke, kleiner Wiesenknopf, Giersch, Löwenzahn.....

### **Zubereitung:**

2/3 der gewaschenen Kräuter, ein hartgekochtes Ei im Joghurt pürieren. Frischkäse unterrühren bis eine cremige Masse entsteht. Restliche Kräuter und das zweite hartgekochte Ei fein hacken und unterrühren. Mit Zitronensaft, Honig und Salz abschmecken. Mit Blättern und Blüten garnieren.

## **Wildkräuterschnecken**

Einen Blätterteig zubereiten und rechteckig auswellen. Mit Ei bestreichen und etwas Kräutersalz bestreuen. Beliebige gehackte Kräuter auf dem Teig verteilen und den Teig aufrollen. Dann in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

## **Knoblauchsraukenfrischkäse**

Viel Knoblauchsrauke (Blätter und Blüten) sammeln und fein hacken. Mit Frischkäse verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Ein idealer Brotaufstrich.

## **Tomaten Eckerl**

8 vollreife Tomaten in Scheiben schneiden

Zwei Pakete Blätterteig in rechteckige Stücke (passend zu den Tomatenscheiben) schneiden. Wahlweise eine dünne Scheibe Mozzarella oder Bergkäse auf die Tomaten legen. Alles pfeffern und leicht salzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 10-15 Minuten backen.

Beliebiges Pesto, z.B. Bärlauchpesto, Basilikumpesto, sofort auf die noch heißen Tomateneckerl träufeln