

Rezept Brennesselnocken "Brennende Liebe"

50g Brennesselpesto mit 30 g Zwiebeln vermischen,
mixen und 175 g gekochte, passierte Kartoffeln,
1 Ei, 75 g Mehl und 1 Essl. Salz hinzufügen.
Aus dem Teig Nocken formen und im Salzwasser kochen.
Mit Butter und Parmesankäse servieren.