



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
22. Mai 2022**

Brennessel-Pesto

„Die Brennessel wird immer noch unterschätzt. Dabei ist sie so universell.

Die jungen Brennesseln sind die besten. Ein Trick: Wenn man sie „von unten“ abreißt, brechen ihre Brennhaare nicht und brennen beim Angreifen also nicht.

Brennesseln sind nicht nur etwas für die Fastenzeit. Mein Brennessel-Pesto in den „Nessi-Schneckerl“ würde ich sicher zu den Genussmitteln zählen.

Einen Teil Brennesselblätter mörsere ich für mein Pesto mit Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Paste. Giersch und andere Wildkräuter passen hervorragend dazu. Ein paar andere Blätter hab ich in ein feuchtes Geschirrtuch gerollt und mit dem Nudelwalker ein wenig bearbeitet, damit man sie auch roh essen kann. Die brauche ich zum Belegen.

Gemüsewraps mit roten Rüben und Karotten habe ich bereits vorbereitet. Die bestreiche ich jetzt zuerst mit Frischkäse und dann streiche ich das Pesto drauf. Alternativen wie zum Beispiel Schnittkäse, Schinken, nur Pesto... alles ist erlaubt.

Ich reibe noch Parmesan und – Geheimtipp! - Zitronenpfeffer oder geräucherten Pfeffer darüber und rolle dann die Wraps ein. Damit die Schnecken gut halten, stecke ich alle paar Zentimeter einen Zahnstocher hinein und schneide dann die Stücke ab.

Besondes schön schauen die Nessi-Schneckerl mit essbaren Frühlingsblüten aus. Ich glaube, mit diesen Appetithäppchen landen Sie bei der ersten Frühlingsparty sicher einen Hit!“