



Brennessel-Gorgonzola-Krapfen



Zutaten

300 g Blätter- oder Kuchenteig

Füllung

1 Tasse gekochte Brennnesseln

200 g Gorgonzola klein geschnitten

3 Knoblauchzehen fein gehackt

Olivenöl

Salz, Pfeffer

3 EL Paniermehl

1 Eigelb

1 Eigelb zum Bestreichen

Zurbereitung

Alle Zutaten zur Füllung vermengen. Die gekochten Brennnesseln fein schneiden. Den Teig in kleine Vierecke schneiden, mit Füllung belegen und zu kleinen Krapfen formen. Den Teigdeckel mit der Gabel einstechen und mit Eigelb bestreichen.

25 Minuten bei 200 Grad backen.