



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Brennnessel-Aligot

Für 8 Personen:

1 kg festkochende Kartoffeln
200 g Brennnesselblätter
400 ml Sahne-
50 g Butter
400 Tomme de Laguiole oder 200g
junger Gauda, gerieben, und 200 g
Mozarella, klein gewürfelt)
Meesalz
weißen Pfeffer aus der Mühle
Muskat
1 Knoblauchzehe, zerdrückt

- Die Kartoffeln kochen, noch warm schälen und zu einem Püree zerdrücken.
- Inzwischen die Brennnesselblätter blanchieren, abgießen, pürieren und abkühlen lassen (es sollte 100 g Brennnesselpüree ergeben).
- Die Butter und nach und nach den Käse dazugeben und so lange kräftig rühren, bis der Käse Fäden zieht.
- Mit Salz, weißem Pfeffer, muskat und zerdrücktem Knoblauch würzen.