



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 168

Pchali mit Ringelblumenblüten

Zutaten

800 g Spinat und/oder Mangoldblätter (oder eine Mischung aus Wildkräutern wie zum Beispiel Giersch, Bärlauch, Löwenzahn, Labkraut, Brennnessel). Ganz fein ist auch ein Anteil Karottengrün.

200 g Walnüsse

1-2 weiße Zwiebeln, grob zerschnitten

1 Knoblauchzehe

1 Bund Koriandergrün, die dicken Stängel entfernt und gehackt

1 Bund glatte Petersilie, die dicken Stängel entfernt und gehackt

3 EL Weißweinessig



1 TL Paprikapulver, edelsüß



1 TL Bockshornklee, gemahlen



Meersalz



1 EL Ringelblumen-Blütenblätter, frisch oder getrocknet

Rezept

Das Gemüse oder den Wildkräuter-Mix 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren. Abgießen, abkühlen lassen und sehr gut ausdrücken. Die Walnüsse mit dem Knoblauch, Zwiebeln und Gemüse durch den Fleischwolf drehen. Alle Gewürze, Essig sowie die gehackten Kräuter dazugeben und gründlich mischen. Gut abschmecken. Kleine längliche Knödel formen, von oben etwas flach drücken auf einen Teller setzen. Zugedeckt 2 Stunden kalt stellen. Mit Ringelblumen bestreuen und genießen!

Guten Appetit!