

## Weinkraut einmal anders Wachtelei

*(Angaben für 4 Personen)*

### Weinkraut

- 4 Babyspitzkraut-Köpfe halbieren und in Gemüsebrühe einlegen/weich dünsten
- Tagliollini „al dente“ vorkochen
- 150 ml Sahne mit 4 Eigelb und 80 g fein geriebenen Bergkäse vermengen
- Tagliollini mit dieser Masse vermengen
- zu einer Rolle auf halbierte Krautköpfe setzen und im Ofen bei 180°C backen

### Wachtelei

- 4 Minute kochen
- in kaltem Wasser abschrecken und abschälen

***Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen & einen guten Appetit!***