

## Gebackene Wiese

Südsteiermark

### Zutaten

25 dag Mehl  
Ca. ¼ l Milch  
1 Ei  
Salz  
Öl zum Backen  
Wildkräuter (Brennnessel, Spitzwegerich,  
Bärlauch, Taubnesseln, Goldnesseln,  
Schafgarbe, Wiesenbocksbart, Rotklee, ...)



### Zubereitung

Die Kräuter fein verlesen, waschen und auf Küchenkrepp trocknen lassen.  
Das Mehl in die Milch einrühren, salzen und das Ei unterrühren. Es soll ein dickflüssiger Teig entstehen.  
Das Back-Öl in einer Pfanne erhitzen. Nun die Kräuterblätter in den Teig tauchen und im Öl ausbacken. Auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Sehr gut schmeckt auch eine Beersauce dazu.



Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Südsteiermark.

[www.naturparke-steiermark.at](http://www.naturparke-steiermark.at)

## Gebackene Wiese

Südsteiermark

### Zutaten

25 dag Mehl  
Ca. ¼ l Milch  
1 Ei  
Salz  
Öl zum Backen  
Wildkräuter (Brennnessel, Spitzwegerich,  
Bärlauch, Taubnesseln, Goldnesseln,  
Schafgarbe, Wiesenbocksbart, Rotklee, ...)



### Zubereitung

Die Kräuter fein verlesen, waschen und auf Küchenkrepp trocknen lassen.  
Das Mehl in die Milch einrühren, salzen und das Ei unterrühren. Es soll ein dickflüssiger Teig entstehen.  
Das Back-Öl in einer Pfanne erhitzen. Nun die Kräuterblätter in den Teig tauchen und im Öl ausbacken. Auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Sehr gut schmeckt auch eine Beersauce dazu.



Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Südsteiermark.

[www.naturparke-steiermark.at](http://www.naturparke-steiermark.at)