



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.