

# WILDCHRÜÜTER-TORTILLAS

Du benötigst pro Person:

1-2 Tortilla(s)

2-3 EL Frischkäse (Cantadou, Philadelphia)

1 Handvoll Wildchrüüter (Brennnesseln, Giersch, Knoblauchrauke)

Etwas Wildchrüüter-Salz

- Lege die Tortillas auf einem Teller aus
  - Bestreiche die Tortillas mit Frischkäse
  - Verteile die Wildchrüüter auf den Tortillas
  - Würze das Ganze nach Belieben mit Wildchrüüter-Salz
  - Rolle alles gut und satt ein
  - Schneide gleichmässige Ringe ab und präsentiere das Ganze hübsch auf einer Platte
- Serviere die Wildchrüüter-Tortillas als Apéro oder mit Salat oder sogar mit einem feinen, saisonalen Wildchrüüter-Schüümli.

Ä Guätä!



Mehr findest du auf unserer Website: [www.wildchrueter-waerchstatt.ch](http://www.wildchrueter-waerchstatt.ch)

© Wildchrüüter-Wärchstatt Muotathal