

## Brennnessel-Chips selbst machen

### 1. Schritt: Brennnesseln pflücken



➔ **Tipp:** Damit die Nesseln nicht Brennen, kannst Du sie zwischen zwei Finger nehmen zum Pflücken. Dadurch werden die Härchen abgedrückt und Du brennst Dich nicht. Na, wer getraut sich? ;)

### 2. Schritt: Brennnesseln mit heissem Wasser abspülen

Dadurch werden die Härchen abgespült. Die Brennnesseln können nun nicht mehr stechen!



### 3. Schritt: Nesseln ofenfertig machen



Brennnesseln würzen mit etwas Salz



Etwas Öl hinzufügen

Danach alles fest durchschütteln.

### 4. Schritt: Aufs Blech und in den Ofen damit



Die Brennnesseln nun für ca. 10 min. im auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen.



**E Guete mitenand!**