

### **Brennessel-Gorgonzola-Krapfen**



#### **Zutaten**

300 g Blätter- oder Kuchenteig

#### **Füllung**

1 Tasse gekochte Brennnesseln  
200 g Gorgonzola klein geschnitten  
3 Knoblauchzehen fein gehackt  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
3 EL Paniermehl  
1 Eigelb

1 Eigelb zum Bestreichen

#### **Zurbereitung**

Alle Zutaten zur Füllung vermengen. Die gekochten Brennnesseln fein schneiden. Den Teig in kleine Vierecke schneiden, mit Füllung belegen und zu kleinen Krapfen formen. Den Teigdeckel mit der Gabel einstechen und mit Eigelb bestreichen.

25 Minuten bei 200 Grad backen.