

## Brennnessel Knäckebrot

### Zutaten:

- 2 Handvoll Brennnesselblätter, mit etwas Wasser püriert
- 1Tasse Weizenmehl
- 1Tasse Dinkelmehl
- 1Eßl Olivenöl
- Salz



### Zubereitung:

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig auf Backpapier dünn auswalken und etwa 10 Minuten rasten lassen.

Anschließend salzen, pfeffern und eventuell mit Sesam bestreuen. Den Teig in Rechtecke schneiden und bei 180 °C Umluft etwa 10–15 Minuten backen.