

Gewöhnlicher Dost
(*Origanum vulgare*)



Synonym: wilder Oregano.

Familie: Lippenblütengewächse (Lamiaceae)

Sammelzeit: Blätter von April bis September. Stengel mit Blüten von Juli bis Oktober.

Vorkommen: an sonnigen Hecken- und Waldrändern auf Lehmböden.

Geschmack: der Grundgeschmack entspricht einer Mischung aus Majoran und einer milden Minz.

Kulinarische Verwendung: die Blätter des Dostes verwendet man frisch oder getrocknet, als Salatsaucen-, Pizza- und Gemüsegewürz. Man kann auch eine aromatische Marinade zu Grillgerichten (Fisch sowie Fleisch) herstellen.

Inhaltsstoffe: ätherisches Öl, Flavonoide, Gerbstoffe, Triterpene.

Brennnessel-Nudel-Salat mit getrockneten Tomaten und Dost im Auberginen-Mantel, Wildkräuter-Pesto und Kräuter-Salate

Für 6 Personen

Nudelteig

125 g Mehl Typ 550

4 Eigelbe

20 g Brennnessel-Pürée

1 TL Olivenöl

Crème

40 g Parmesan

50 g Quark

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 Stück getrocknete Tomaten, fein gewürfelt

1 Hand voll Dostblätter, fein gehackt

1 Aubergine, in dünne Scheiben geschnitten

Olivenöl

Meersalz



Für das Brennnessel-Pürée, Brennnesselspitzen in kochendem Wasser mit Salz und Natron weich blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen und fein pürieren. Für den Nudelteig alle Zutaten zusammen kneten und zu einer Kugel formen. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Nudelteig dünn ausrollen. Ca 1 Stunde trocknen lassen, dann die Spaghettis schneiden. Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Spaghettis ca. 30 Sekunden kochen, abschrecken und abtropfen. In einer Schüssel mit Olivenöl schwenken und mit Salz würzen. Die Auberginenscheiben im heißen Olivenöl nacheinander braten. Für die Crème alle Zutaten glatt rühren. Die Nudeln darunterheben. Abschmecken. Jeweils 3 Auberginenscheiben schuppenartig zu sechs Rechtecken übereinander legen. Die Nudeln darauf verteilen und mit den Auberginenscheiben einrollen. Die Nudeln auf Teller setzen und mit Wildkräuterpesto, Paprikasauce und Wildkraütersalat servieren.