

Bärlauchaufstrich



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	60 g
Magertopfen / Magerquark	125 g
Bärlauchblätter	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Etwas nudelig geschnittenen Bärlauch zum Garnieren der Brote beiseitelegen.

Handwarme Butter schaumig schlagen und mit dem Magertopfen gut vermischen.
2 gehäufte Esslöffeln fein gehackten Bärlauch untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIP: Ungefähr 12 - 24 Stunden in einem verschlossenen Glas kühlstellen (Kühlschrank), damit der Bärlauch sein volles Aroma entwickeln kann.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1771-Baerlauchaufstrich.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at