

BÄRLAUCHBUTTER

Zutaten:

- 200 g Butter
- 2 Tl Zitronensaft
- 3 El Bärlauch geschnitten
- 2 Tl Senf scharf
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Alles vermischen und ca. 4 Stunden durchkühlen. Eventuell rollen und dann in Scheiben geschnitten servieren.

BÄRLAUCHPESTO mit Kürbiskernen

Zutaten:

- 2 Bund Bärlauch
- 50 g Kürbiskerne
- 1/8 l Rapsöl
- Salz



Zubereitung:

Bärlauch waschen, Stiel entfernen, mit Salz, Pfeffer und Öl und den kurz angerösteten Kürbiskernen mit dem Stabmixer pürieren.

BÄRLAUCHAUFSTRICH mit Schaffrischkäse

Zutaten:

- ¼ kg Schaffrischkäse
- ½ Becher Sauerrahm
- 1 Bund Bärlauch
- Salz, Pfeffer, 2 El Bärlauchpesto

Zubereitung:

Schaffrischkäse zerkleinern, Sauerrahm, klein geschnittenen Bärlauch, Pesto, Salz und Pfeffer hinzufügen, mit dem Mixer verrühren. Fertig.