

# Bärlauch Creme. Locker und cremiger Bärlauch Genuß

Bärlauch Creme. Der Bärlauch hat jetzt Saison (März bis Mai) und die ist ja bekanntlich kurz. Also Zeit für neue Rezepte.

Hier das Rezept für eine Bärlauch Creme. Als Brotaufstrich , Kräuterbutter alternative oder zum montieren von Suppen und Saucen hervorragend geeignet.

250 g Frischkäse , ersatzweise Quark.

125 g Butter

50 g frischer Bärlauch

Salz, Zucker, Pfeffer, Zitronensaft

Die Butter mit der Küchenmaschine (natürlich geht das auch mit dem Schneebesen) mindestens 5 Minuten schaumig rühren. Das macht die Creme schön locker.

Den Frischkäse und den fein gehackten Bärlauch zugeben.

Gut durchrühren.

Mit Salz, Zitronensaft, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Der Zitronensaft unterstützt und hebt den Eigengeschmack.

Im Glas im Kühlschrank aufbewahrt , hält sich die Creme einige Tage.

Tip :

Wer die Creme gerne richtig kräftig Grün möchte, zerkleinert den Bärlauch mit etwas Butter (vorher flüssig machen) im Pürierstab.

Der Klassiker in der Profiküche. Fast unzerstörbar ist der ESGE Zauberstab.



-28%

ESGE-Zauberstab G 200 Gastro, Stabmixer weiß, mit Zubehör, bis 17.000 U/Min, 90850

Preis: EUR 129,34

statt: EUR 179,99