

Bärlauch-Frischkäse-Aufstrich



Zutaten:

200 g Frischkäse (0,2% Fett)
1 Bund Bärlauch (ca. 50 g)
1 EL Olivenöl (alternativ Leinöl)
1 TL Zitronensaft
1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Bärlauch waschen, gut trocken tupfen und sehr fein hacken.

Frischkäse mit Olivenöl und Zitronensaft cremig rühren.

Den gehackten Bärlauch unterheben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren kurz durchziehen lassen.

Alternativ den Bärlauch mit dem „Zwiebelhacker“ (siehe Bild unten) kurz hacken, die restlichen Zutaten dazu geben und verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Bei dieser Vorgehensweise ist der Aufstrich grüner!

