Bärlauchöl

Dieses einfache Rezept überzeugt durch seinen tollen Geschmack. Das Bärlauchöl verleiht vielen Speisen ein besonderes Aroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

500 ml	Öl
4 TL	Bärlauchpaste
120 g	Magertopfen
120 g	Frischkäse
2 TL	Senf
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Bärlauchöl zuerst die Bärlauchpaste gründlich mit dem Öl verrühren. Magertopfen, Frischkäse und Senf dazugeben und alles gründlich vermengen.

2. Mit ein bisschen Salz und etwas mehr Pfeffer abschmecken.

Tipp

Dieses Bärlauchöl schmeckt wunderbar zu Kartoffelgerichten aller Art.