

# Bärlauch-Dip

Der vielseitige Bärlauch-Dip ist mit diesem unkomplizierten Rezept schnell zubereitet. Ein Rezept für Partys, Grillabende oder einfach zwischendurch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

250 g	<a href="#">Magertopfen</a>
100 g	<a href="#">Bärlauch</a>
120 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Kräutersalz

## Zubereitung

1. Für den **Bärlauch-Dip** die Bärlauchblätter gründlich waschen. Anschließend die Blätter mit Küchenkrepp abtupfen und grob zerteilen. Jetzt den Knoblauch schälen und in feine Stückchen hacken.
2. Bärlauch, Knoblauch, Topfen, Schlagobers, Olivenöl und Kräutersalz in eine Schüssel geben und mischen. Mit Hilfe eines Stabmixers pürieren.
3. Hat die Mischung eine cremige Konsistenz, ist sie fertig und kann nun dekorativ in einem Schälchen angerichtet werden.

## Tipp

Der Bärlauch-Dip schmeckt sehr gut zu Folienkartoffeln und zu gebratenem Fleisch.