

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	Magertopfen
100 g	Bärlauch
120 ml	Schlagobers
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Kräutersalz

Zubereitung

1. Für den **Bärlauch-Dip** die Bärlauchblätter gründlich waschen. Anschließend die Blätter mit Küchentuch 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 Stabsmixers 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.