Bärlauch-Ei-Aufstrich

Vor allem im Frühling ein absoluter Hit, der Bärlauch-Ei-Aufstrich. Er ist besonders beliebt bei Jung und Alt und passt auch perfekt auf ein kaltes Büffet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 23 min



Zutaten

2 Bündel	Bärlauch
4 Stk.	Eier
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Jungzwiebel
1 Stk.	Zitrone
200 g	Topfen
3 EL	Sauerrahm
1 TL	Senf
	Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Für den Bärlauch-Ei-Aufstrich als Erstes einen kleinen Topf mit Wasser aufsetzen und dieses zum Kochen bringen. Die Eier mit einer kleinen Nadel anpiksen und sobald das Wasser kocht hineingeben. Die Eier dann, je nach Größe 7 – 9 Minuten kochen lassen. Den Topf dann vom Herd nehmen, das Wasser ab gießen und die Eier mit kaltem Wasser abschrecken.

2. Die hart gekochten Eier nun zur Seite stellen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Bärlauch abwaschen und trocken schleudern. Die Zwiebel und die Jungzwiebel abziehen und in ganz kleine Stückchen schneiden. Den Bärlauch sehr fein hacken, die Eier abschälen und diese in kleine Würfelchen schneiden. Die Zitrone auspressen.

3. In einer extra Schüssel nun den Topfen mit Sauerrahm vermengen und vorsichtig den Bärlauch, die Zwiebel und die Eierstückchen untermischen. Mit Senf, Salz, Pfeffer und den Saft einer Zitrone vorsichtig vermengen und abschmecken. Notfalls nachwürzen.

Tipp

Der Bärlauch-Ei-Aufstrich schmeckt besonders gut zum Frühstück, aber auch als Snack für zwischendurch. Wer Eier nicht so gerne mag, kann diese auch weglassen. Scharfer Senf schmeckt am besten, wer den Geschmack jedoch nicht so gerne mag, kann auch Weißwurstsenf nehmen. Den Aufstrich dann auf eine frische Brezel geben und genießen.