Bärlauch-Frischkäse-Creme

Die Bärlauch-Frischkäse-Creme schmeckt intensiv-aromatisch. Das außergewöhnliche Rezept wird mit Ziegenfrischkäse zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

60 g	Bärlauch
220 g	Ziegenfrischkäse
2 EL	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für diese **Bärlauch-Frischkäse-Creme** zunächst den Bärlauch sorgfältig waschen. Nach dem Trocknen fein hacken.

2. Mit dem Rührgerät den Schlagobers mit dem Ziegenfrischkäse mixen, bis eine glatte Masse entsteht. Den gehackten Bärlauch unter die Creme heben.

3. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Tipp

Die Bärlauch-Frischkäse-Creme passt gut zu Schwarzbrot oder als Dip zu Rohkoststreifen.