Bärlauchaufstrich mit Ei

Frühlingszeit ist Bärlauchzeit, und da darf dieses tolle Rezept für einen feinen Bärlauchaufstrich mit Ei auf keinen Fall fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

100 g	Topfen
50 g	Créme frâiche
1 Handvoll	Bärlauch
4 Stk.	Eier
3 EL	Schlagobers
	Zitronenabrieb
	Meersalz

Zubereitung

1. Für den Bärlauchaufstrich mit Ei zu Beginn einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Eier darin 8 bis 10 Minuten lang hart kochen (je nach Größe). Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und pellen, etwas abkühlen lassen, dann in kleine Würfel schneiden. Das Schlagobers in eine Schüssel geben und steif schlagen.

2. Den Bärlauch waschen, abtropfen lassen und sehr fein hacken. Gehackten Bärlauch mit Schmand und Topfen in eine Schüssel geben und gründlich verrühren, mit Zitronenschale und Salz nach Geschmack würzen. Zum Schluss die gehackten Eier und das vorbereitete Schlagobers unterheben. Den Aufstrich im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Den Bärlauchaufstrich mit Ei kann man zusätzlich mit Zitronensaft und Pfeffer würzen. Er schmeckt lecker zu Brot und Brötchen, zu gekochten Kartoffeln, Rösti, Bratkartoffeln, Tortillas, Chips und vielen anderen Snacks.