

Bärlauchtopfen

Der aromatisch-frische Bärlauchtopfen ist sehr vielseitig und gelingt mit diesem einfachen Rezept ganz schnell.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

2 Handvoll	Bärlauch
260 g	Topfen
260 g	Frischkäse
1 TL	Senf
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den leckeren Bärlauchtopfen zuerst den Bärlauch kalt waschen und trocknen, dann fein hacken und in eine Schüssel geben.
2. Frischkäse, Topfen, Senf, Salz und Pfeffer aus der Mühle zufügen und alles gründlich verrühren - fertig!

Tipp

Der Bärlauchtopfen schmeckt wunderbar auf knusprigem Schwarzbrot oder als Beilage zu Pell- und Folienkartoffeln.