

Partyrezepte

Bärlauch Käsecreme

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Aufstrich, Bärlauch, Käse, Quark, Vegetarisch

40 g Bärlauch	Schwarzer Pfeffer; gemahlen
100 g Edelpilzkäse	100 g Schlagsahne
125 g Quark	1 g Biobin; Johannisbrotkernmehl

Den Bärlauch klein hacken. Edelpilzkäse etwas zerkrümeln und mit Quark und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer verrühren - die Masse sollte eher fest sein.

Die Schlagsahne mit dem Bindemittel Biobin aus Johannisbrotkernmehl steif schlagen und unter die Käsecreme heben.

Zum Anrichten zwei Esslöffeln in kaltes Wasser tauchen und damit Nocken abstechen.

Servieren Sie die Bärlauch - Käsecreme zu Salat und Toast als Abendessen.

Oder streichen Sie diese auf Baguette - Scheiben.

Mit Blüten garniert, ein Snack zum Wein oder für das Party Büfett.