



Bärlauch–Schafskäse–Aufstrich



REZEPT

Zutaten für 3–4 Portionen:

200g Schafskäse
80g Sauerrahm (Saure Sahne)
65g Bärlauch
20ml Olivenöl
1 EL Saft einer frisch gepressten Zitrone
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schafskäse, Sauerrahm, Bärlauch, Zitronensaft und Olivenöl in ein hohes Gefäß füllen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Gläser füllen.

Tipp:

Im Kühlschrank gelagert ist der Aufstrich 2–3 Tage haltbar. Zum Aufstrich reicht man Gemüsesticks und/oder Gebäck, vorzugsweise Vollkornbrot.