



Grillbeilage, Sauce zu frischen Kartoffeln, Brotaufstrich, Dip

Bärlauch Dip

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

250 gr Quark

2 dl Rahm (Sahne), steif geschlagen

1 gehäufter EL Senf (Typ Dijon)

2 Tasse/n Bärlauch, gewaschen, getrocknet und die Blätter davon klein geschnitten

Aromat, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Quark, Rahm, Senf

Den Quark zusammen mit dem geschlagenen Rahm und dem Senf verrühren.

Bärlauch

Aromat, Salz sowie Pfeffer

Den kleingeschnittenen Bärlauch darunterühren und mit Aromat, sowie Salz und Pfeffer würzen. Abschmecken.

Unbedingt ein paar Stunden vor Gebrauch zubereiten, damit alles schön "durchzieht".

Schmeckt zu neuen Kartoffeln aber auch zu gegrilltem Fleisch und als Brotaufstrich sensationell..

Variante:

- Anstelle des geschlagenen Rahms 250 gr Frischkäse verwenden.
- 3 Schalotten, geschält, fein gehackt, in etwas (wenig) Butter glasig gedünstet dazugeben
- Wenn die Bärlauch-Saison vorbei ist, kann dieser Dip auch mit Brunnenkresse zubereitet werden. Schmeckt ebenfalls vorzüglich.