

Bärlauch Paste



Zutaten:

- ❖ 300g Bärlauch
- ❖ 300ml Distelöl
- ❖ 15g Meersalz

Zubereitung:

1. Bärlauch waschen und trockenschleudern
2. die Blätter grob hacken, zusammen mit Salz und Öl pürieren.
Am besten mit dem Pürierstab zu einem geschmeidigen, gleichmäßig musigen Brei verarbeiten.

Die Bärlauch Paste schmeckt köstlich auf getoastetem Brot. Das Rezept eignet sich auch zum würzen und verfeinern verschiedenster Gerichte.

Gutes Gelingen!