

# Bärlauchbutter

herzhaft, knoblauchartig, würzig


---



R 20

1. Die raumwarme Butter in 1 cm-große Stücke schneiden und in einer Schüssel glatrühren. Hierzu kann eine Gabel oder ein Mixer verwendet werden.
2. Bärlauch sehr klein schneiden.
3. Quark, Salz und Bärlauch zur Butter hinzugeben.
4. Alles zu einer cremigen Masse verarbeiten.
5. Das Brot in gleichmäßige Scheiben schneiden.
6. Die Butter mit einem Messer dünn auf das Brot streichen und frischen Bärlauchblättern dekorieren.

---

Für 15 Scheiben Brot  30 min

**125g** Butter  
**125g** Quark  
**3 EL** frischer Bärlauch  
**1 Prise** Salz  
ganze Bärlauchblätter

Eine leichte, leckere und frisch-schmeckende Butter für saftige Brote.  
Ein schmackhafte und vor allem saisonale Version der Knoblauchbutter.

Die Butter kann sowohl mit einer Gabel als auch mit einem Mixer hergestellt werden.

Selbstgepflückter Bärlauch ist besonders lecker. Eine Brotzeit am Abend kann somit ganz schnell verfeinert werden. Und auch die Zubereitung ist etwas Besonderes.

Ihr findet viele hilfreiche Informationen zu Inhaltsstoffen, zum Erkennen und Sammeln von Bärlauch in unseren Unterrichtsmaterialien „Frühblüher - der Bärlauch“.  
Dabei sind auch weitere leckere Rezepte verlinkt.