

Bärlauchparty

Urheber	ingrid
Vegetarisch?	<input type="checkbox"/>
Vegan?	-
Portionen	
Kosten pro Portion	1,50€
Zubereitungsdauer	4 Stunden

Zutaten Liste

- Ein Korb voll frischer Bärlauch aus dem Wald ☐
- 3 kg Quark 20%
- 250ml Milch
- 1 Zitrone
- 200ml Olivenöl
- 150g Parmesan
- 100g Erdnüsse
- 500g Butter
- 4,5 kg Biokartoffeln
- 2 x Stangensellerie
- Salz, Pfeffer
- 1 großes frisches Brot

(bitte möglichst Gewichte und Volumen verwenden, da sich Packungsgrößen und Kartoffeln unterscheiden)

Zubereitung

1. Bärlauch waschen
2. 1 Teil Bärlauch mit Parmesan, Erdnüssen und Olivenöl zu Pesto verarbeiten - das hab ich schon zuhause gemacht.
3. 1 Teil Bärlauch kleinschneiden, und mit Butter (bei Zimmertemperatur weich werden lassen) und 2 TL Salz verkneten, am besten gehts mit einer Gabel

4. 1 Teil Bärlauch kleinschneiden und mit dem Quark, ca. 1 EL Salz und Zitronensaft verrühren. Milch zugeben, damit es nicht so kompakt, sondern schön cremig ist.
 5. Kartoffeln waschen und mit Schale und Wasser bedeckt im Topf auf den Herd setzen, kochen bis sie durch sind (Gabelprobe), abgießen.
 6. Stangensellerie waschen und in "Pommesgröße" zerschneiden, der bleibt roh!
 7. Brot schneiden
 8. Alles zusammen servieren
-

Revision #1

Created 15 March 2024 16:09:49 by Ingrid Modlmayr

Updated 15 March 2024 16:32:02 by Ingrid Modlmayr