Bärlauchpaste

Ein Rezept für einen veganen Brotaufstrich: Die Bärlauchpaste wird gerne in Kärnten zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

260 g	Bärlauch
2 TL	Meersalz
250 ml	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Für die Bärlauchpaste den Bärlauch von den Stängeln zupfen, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Fein hacken und mit Salz und Öl vermengen, bis sich das Salz auflöst.

2. Die Paste in kleine Gläser füllen und mit Papier umwickeln. Kühl und dunkel lagern.

Tipp

Die Bärlauchpaste schmeckt prima auf frisch gebackenem Brot und hält ca. 4 Wochen.