

Crostini mit Bärlauchbutter

Zutaten (für 12 Stk.)

230 g Bärlauch, 100 g weiche Butter, Salz, Pfeffer, Schale von 1/2 abgeriebener Zitrone, 12 Scheiben Baguettebrot

Zubereitung

Den Bärlauch waschen und trocknen. Zwei Blätter beiseite legen. Den restlichen Bärlauch fein schneiden.

Den Backofengrill vorheizen.

Die Butter mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale schaumig rühren. Den fein geschnittenen Bärlauch daruntermischen. Die Bärlauchbutter auf die Brotscheiben verteilen.

Crostini unter dem Grill für 5-7 Minuten überbacken. Die beiseite gelegten Bärlauchblätter in feine Streifen schneiden und über die Crostini streuen. Heiss servieren.

Frischkäse in Bärlauch und Löwenzahn

Zutaten

200 g Frischkäse (z.B. fester Ziegen[frischkäse](#) oder [Formaggini](#)), 1 Bund Bärlauch, 2 Esslöffel geschälte und gemahlene Mandeln, etwas Meersalz, frisch gemahlener scharzer Pfeffer, 80 g Löwenzahnblätter

Sauce: 2 Esslöffel Sherryessig, 1 Esslöffel weisser Aceto balsamico, 1 Teelöffel körniger Senf, Salz, Pfeffer, 6 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl

Zubereitung

Den Frischkäse in dicke Scheiben schneiden. Den Bärlauch fein schneiden, mit den Mandeln, dem Meersalz und dem Pfeffer in einer Schüssel mischen. Die Frischkäsescheiben darin sorgfältig wenden.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren.

Den Löwenzahn waschen, trocknen und auf Tellern anrichten. Die Sauce darüber träufeln und die Käsescheiben darauf verteilen.