

Rezept

Bärlauch-Schinken-Sahne

Ein Rezept von Bärlauch-Schinken-Sahne, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Bärlauch (ersatzweise Rucola oder Blattspinat)	200 g Sahne
4 Frühlingszwiebeln	100 g gekochter Schinken
2 EL Butter	100 ml Noilly Prat, trockener Weißwein oder Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
3 TL Zitronensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Den Bärlauch waschen, trockenschütteln und fein hacken. Mit der Sahne im Blitzhacker oder in der Küchenmaschine fein zerkleinern.

2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem knackigen Grün in feine Ringe schneiden. Den Schinken ohne den Fettrand fein würfeln. Butter zerlassen und die Zwiebelringe mit dem Schinken darin andünsten. Mit Noilly Prat, Wein oder Brühe ablöschen und 1-2 Min. aufkochen lassen.

3. Bärlauchsahne angießen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.