

Rezept

Bärlauch-Obatzter

Ein Rezept von Bärlauch-Obatzter, am 09.06.2026

Zutaten

60 g Bärlauch	2 EL weiche Butter
4 EL Speisequark	200 g reifer Camembert
1/4 TL Kümmelsamen	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen, die Stiele entfernen, die Blätter grob zerschneiden und mit der weichen Butter und dem Quark pürieren.
-
2. Den Camembert entrinden, grob in Würfel schneiden, dann mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Bärlauch-Mischung und den Kümmel unterrühren. Den Obatzten mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 1 Std. kalt stellen.