



Bärlauch Dip

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

6 Blätter	frischen Bärlauch (alternativ auch tiefgefroren)	1/2	Zitrone
200 g	Crème fraîche	1	Feta Käse
100 g	Schmand		Salz
	Pfeffer		

Zubereitung

Zubereitung

1. Bärlauch waschen, trockentupfen und fein hacken.
2. Die Zitrone halbieren und auspressen.
3. Crème fraîche, Schmand und Zitronensaft gut miteinander verrühren.
4. Den Feta mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Bärlauch unterheben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN