

Bärlauch-Laibchen mit Bärlauch-Dip



Zutaten Zubereitung

für 4 Personen

300 g Knödelbrot, alternativ
altbackene Semmel
1 Bund frischer Bärlauch
150 g Schönegger's Uriger Bergler,
gerieben
150 ml Heumilch
3 Eier
3 EL Mehl
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
Heumilch-Butterschmalz zum
Anbraten

Für den Bärlauch-Dip:
250 g Schönegger Topfen
3 EL Heumilch Naturjoghurt
½ Bund frischer Bärlauch
Salz, Pfeffer

Den Bärlauch waschen und zusammen mit der Heumilch mit einem Mixer pürieren. Knoblauch schälen und fein hacken. Das Knödelbrot mit der Bärlauchheumilch, Ei, Käse und dem Knoblauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dann das Mehl untermischen. Laibchen formen und diese in einer Pfanne in Butterschmalz beidseitig goldbraun backen. Für den Dip die Bärlauchkräuter fein hacken. Den Topfen mit dem Joghurt verrühren, Bärlauch hinzugeben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Alternativ zum Dip kannst Du auch unseren Bärlauch Bortaufstrich verwenden.

Viel Spaß beim Nachmachen!