



BÄRLAUCHSOßE

1 Handvoll Bärlauchblätter

- Bärlauch waschen, trockenschütteln und in Streifen schneiden

1 kleine Zwiebel

- würfeln und in etwas Öl anbraten

Etwas Öl

1-2 TL Mehl

- Entweder die Zwiebel mit dem Mehl bestäuben und vorsichtig das Milch-Sahne-Gemisch dazugeben und viel Rühren

300 ml Sahne/Milchgemisch

- Oder Mehl in etwas Milch auflösen und alles gemeinsam zu der Zwiebel geben.

- Bärlauch hinzugeben

2 EL Frischkäse

- Hinzugeben, verrühren und alles etwa 5 Minuten köcheln lassen.

(Weißwein,
1 TL Gemüsepaste)

- Wer möchte kann diese Zutaten dazugeben und mitköcheln lassen

Salz und Pfeffer

- Am Ende mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Tipp: Passt sehr gut zu Kartoffeln, Nudeln oder Spargel. Kann auch etwas mit Wasser verlängert werden und als Suppe gegessen werden.