

Rezept für vegane Bärlauchbutter

Zutaten:

- 250 g Alsan-Margarine
- 1 Bund Bärlauch
- 2 EL Zitronensaft
- Pfeffer, Salz

Zubereitung:

1. Nehmen Sie die Margarine eine Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank, damit sie weich wird.
2. Waschen Sie den Bärlauch und schneiden ihn in feine Streifen.
3. Nun mit einem Pürierstab den geschnittenen Bärlauch und die Margarine zusammen pürieren.
4. Den Zitronensaft hinzugeben und die Bärlauchbutter nach Belieben mit Salz und Pfeffer verfeinern. Für eine individuelle Note können Sie weitere Zutaten wie Chilipulver, Nüsse oder Currypulver hinzufügen.
5. Die fertige Bärlauchbutter in Dosen abfüllen und im Kühlschrank oder Gefrierfach aufbewahren.

Tipp: Sie können die Bärlauchbutter auch in einen Eiswürfelbehälter streichen und haben so kleine Portionen zum Servieren.

