

# Bärlauchlaibchen mit Kräutercreme



## Zutaten

60-80 g frische Bärlauchblätter  
150 g Hartkäse in Stücken (z. B. Bergkäse)  
1 Knoblauchzehe  
250 g Semmelwürfel  
3 Eier  
180 g Milch  
1 TL Salz  
2 Prisen Pfeffer  
½ Bund frischer Schnittlauch  
½ Bund frische Petersilie, Blättchen abgezupft  
200 g Naturjoghurt  
200 g Sauerrahm  
Butterschmalz zum Backen

## Zubereitung

Bärlauchblätter waschen und trocken schleudern.

Käse, 50-70 g gewaschenen Bärlauch (Rest zur Dekoration) und Knoblauch in den Mixtopf geben, 8 Sek. / Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Semmelwürfel, Eier, Milch, ½ TL Salz und 1 Prise Pfeffer zugeben und mithilfe des Spatels 30 Sek. / Linkslauf / Stufe 4 mischen.

BärlauchSemmelwürfel-Masse in eine Schüssel umfüllen und 10 Minuten ziehen lassen.

In dieser Zeit die restlichen Bärlauchblätter in feine Streifen und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Mixtopf spülen, trocknen und mit der Zubereitung fortfahren.

Petersilie in den Mixtopf geben, 3 Sek. / Stufe 8 hacken und mit dem Spatel nach unten schieben.

Schnittlauchröllchen, Joghurt, Rahm, ½ TL Salz und 1 Prise Pfeffer zugeben und 10 Sek. / Linkslauf / Stufe 3 mischen.

Mit feuchten Händen aus der Bärlauch-Semmelwürfel-Masse kleine Knödel formen und diese zu Laibchen flach drücken.

Eine Bratpfanne mit etwas Butterschmalz auf dem Herd erhitzen und die Bärlauchlaibchen bei mittlerer Hitze sehr langsam auf beiden Seiten goldbraun backen, dabei nach Bedarf noch etwas Butterschmalz zugeben.

Bärlauchlaibchen mit Kräutercreme anrichten und mit Bärlauchstreifen dekoriert servieren.