



## Bärlauch- Schaftopfen



### **Zutaten für 4 Portionen**

80 g Bärlauch  
150 g Feiner Schaftopfen  
1 Becher Schafgupferl  
1 TL Zitronensaft  
2 TL Senf  
1 Prise Pfeffer  
1 Prise Salz



## Zubereitung

Bärlauch waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Schafsgupferl von der Molke trennen, Gupferl verrühren. 4 EL von der verrührten Gupferl Masse mit dem Schaftopfen abmischen. Bärlauch, Zitronensaft und Senf untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Baguette oder knusprigem Schwarzbrot servieren.

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** easy

Guten Appetit 😊