

🕒 Milcherzeugnisse, Senf

🕒 20 Minuten



Bärlauch- Radieschen- Butter



Zutaten für 1 Glas à 300 ml

- 100 g Schmand
- 25 g Butter (weich)
- 100 g bzw. 8 Radieschen
- 15 g bzw. 15 Blätter Bärlauch
- ½ TL Senfkörner
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- Salz
- Pfeffer



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung
Sachsen

- 1 Den Schmand und die Butter in eine Schüssel geben und mit einer Gabel gründlich vermischen.
- 2 Die Radieschen waschen, je nach Geschmack fein reiben oder grob raspeln oder mit dem Messer klein schneiden und zur Schmand-Butter-Mischung geben. Alles verrühren. Bärlauch abspülen, trocken schütteln und die Blätter kleinzupfen.
- 3 Die Senfkörner in einen Mörser geben und fein zerstoßen. Bärlauch, zerstoßene Senfkörner und Paprikapulver zum Aufstrich geben und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Butter in ein Buttergefäß füllen oder direkt auf Brotscheiben servieren.

- ⓘ Beim Kleinzupfen des Bärlauchs verteilt sich der Bärlauchduft langsam im Raum. Schnuppern Sie doch mal gemeinsam mit Ihren Kindern. Wie riecht das, auch im Vergleich zu anderen Kräutern?
- ↻ Statt Bärlauch kann auch Basilikum und etwas Kresse verwendet werden.



[vernetzungsstelle-sachsen.de](https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de)

[ichkannkochen.de](https://www.ichkannkochen.de)



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES
UND GESELLSCHAFTLICHEN
ZUSAMMENHALT

