

Zutaten:

250 g Butter, weich

150 g Ziegenfrischkäse

100 g Bärlauch fein gehackt

Salz

Die weiche Butter schaumig rühren, den Käse und den Bärlauch darunter mischen und mit Salz abschmecken. Die Masse auf ein Pergamentpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen. Innerhalb von 3 Tagen verbrauchen oder auf Vorrat tiefkühlen.

Tip: Eignet sich als Brotaufstrich für Sandwiches oder für Antipasti-Häppchen.