



farmgoodies
So entsteht das Gute



FRÜHLINGSKRÄUTERTOPFEN MIT LEINDOTTERÖL

Erstellt am 05.05.2022

Herrlich frischer Geschmack

🕒 10 min leicht vegetarisch

Zum Aufstreichen auf Brot oder einfach zum Dippen mit Gemüsesticks. Hol dir den Frühling auf den Teller.



Zutaten:

- 250 g Topfen
- 2 EL Frühlingskräuter oder Wildkräuter (was gerade da ist zB Schnittlauch, Giersch, frische Brennessel, Kresse ...)
- 1 Stk. Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Leindotteröl

Zubereitung:

1. Die Kräuter gut waschen und fein hacken
2. Zwiebel kleinschneiden
3. Alles unter den Topfen rühren und mit Leindotteröl und Gewürzen abschmecken.
4. Garnitur: Frühlingskräuter, Schnittlauch, essbare Blüten zB Gänseblümchen

2024 © All Rights Reserved.