Johannes empfiehlt heute: Bärlauch-Schnittlauch-Creme mit gebackenen Kartoffeln

[caption id="attachment_10092" align="aligncenter" width="709" caption="Der duftende Frühlingsbote Bärlauch passt erstklassig zu einem kräftigen Kräuterquark. Am Besten serviert in einer dampfenden Ofenkartoffel."] [/caption]

Der Bärlauch sprießt und verströmt seinen knoblauch-würzigen Duft. Die ersten Pestos sind auf Vorrat eingemacht. Besonders leichte Gerichte erlangen durch die Zugabe von jungen Bärlauchspitzen einen besonderen Pfiff. Wie wäre es mit gebackenem Ziegenkäse und Wildkräutersalat? Hausgemachten Bandnudeln mit Bärlauchpesto und reifem Bergkäse? Oder unsere heutige Empfehlung von Johannes Guggenberger: einer würzigen Bärlauch-Schnittlauchcreme in der gebackenen Kartoffel? Viel Spaß beim Nachkochen!

Zutaten

- 4 größere Kartoffeln,
- 250 g Quark
- 150 g Frischkäse natur
- 2 El Walnussöl

- Spritzer Zitronensaft
- 1 Bund Bärlauch
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- 1 Tl Honig oder Zucker
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, auf ein Backgitter legen und in den vorgeheizten Backofen, auf mittlerer Schiene bei 200 Grad garen. Je nach Größe brauchen die Kartoffeln ca. 1 1/2 – 2 Stunden bis sie weich geworden sind. Ganz große Kartoffeln können durchaus eine längere Garzeit benötigen.

In der Zwischenzeit die Bärlauch-Schnittlauch-Creme herstellen. Dazu den Quark zusammen mit dem Frischkäse und dem Walnussöl mit einem Schneebesen glatt rühren. Nun Bärlauch waschen und klein hacken. Den Schnittlauch ebenfalls waschen und in Röllchen schneiden. Beides zu der Quarkmasse geben. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Honig oder Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Bärlauch-Schnittlauch-Creme im Kühlschrank durchziehen lassen bis die Kartoffeln weich sind.