

## Ferien Dahoam – herzhafte Osterrezepte

### Bärlauchbutter

#### Zutaten für 4 Personen

250 g	weiche Butter
2 Bund	Bärlauch
2 EL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer



#### Zubereitung

Arbeitszeit ca. 10 Min.

Die weiche Butter mit dem klein geschnittenen, frischen Bärlauch mit dem Mixer verrühren. Salz, Pfeffer und Zitronensaft zugeben und vermischen.

Mit einer Spritztülle kann man die Bärlauchbutter gut portionieren und nach Belieben auch einfrieren.

Eignet sich auch besonders gut als Brotaufstrich, oder auch zu Grillfleisch und gegrilltem Mais.

## Käsestangen

### Zutaten für 4 Personen

- |         |                        |
|---------|------------------------|
| 1 Paket | TK-Blätterteig         |
| 100 g   | geriebener Gouda       |
|         | Pfeffer                |
| 1       | Eigelb zum Bestreichen |



### Zubereitung

Arbeitszeit ca. 15 Min.

Blätterteigplatten nebeneinander nach Packungsaufschrift auftauen, mit Wasser bepinseln und aufeinanderlegen.

Auf bemehltem Backblech zu einem 40 x 40 cm großen Quadrat ausrollen,

Auf die eine Hälfte der Teigplatte den Käse streuen, pfeffern.

Die andere Teighälfte darüberklappen und einige Male mit dem Nudelholz darüberrollen.

Mit Eigelb bestreichen. Die Platte mit dem Teigrädchen in 2 cm breite Streifen schneiden, die Streifen spiralförmig aufdrehen.

Auf ein Backblech legen. Kalt stellen.

Ofen auf 220°C vorheizen. Käsespiralen etwa 12 Minuten backen..

## Erbsensuppe mit Bärlauch

### Zutaten für 4 Personen

1 Bund	Lauchzwiebeln
300 g	Kartoffeln
2 EL	Öl
1 EL	Gemüsebrühe (instant)
500 g	TK-Erbsen
1 Bund	Bärlauch
3 EL	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer, Zucker



### Zubereitung

Arbeitszeit ca. 25 Min.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und grob schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln. Öl im großen Topf erhitzen. Lauchzwiebeln und Kartoffeln darin anbraten. 1 l Wasser und Brühe zugießen, aufkochen und ca. 10 Minuten garen.

Gefrorene Erbsen zugeben, wieder aufkochen und ca. 5 Minuten weiterköcheln.

Bärlauch waschen, trocken schütteln und hacken. Suppe fein pürieren, Bärlauch und Crème fraîche einrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

## Nudel-Eiersalat

### Zutaten für 8 Personen

300 g	Hörnchen-Nudeln		
200 g	tiefgefrorene Erbsen		
10	Eier (Größe M)		
1	großes Bund Lauchzwiebeln		
500 g	weiße Champignons		
4 EL	Öl	4-5 EL	Weißwein-Essig
500 g	cremiger Vollmilch-Joghurt	5-6 EL	Worcestersoße
200 g	Schmand	1 TL	Zucker
100 g	Salat-Mayonaisse		Pfeffer, Salz



### Zubereitung

Arbeitszeit ca. 60 Min.

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. 1 Minute vor Ende der Garzeit tiefgefrorene Erbsen dazugeben und mitkochen. Nudeln und Erbsen auf ein Sieb gießen, unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Inzwischen Eier ansetzen und in reichlich kochendem Wasser ca. 10 Minuten kochen. Eier unter kaltem Wasser abschrecken und auskühlen lassen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Champignons darin 5-6 Minuten braten. Lauchzwiebeln zufügen, ca. 1 Minute mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Champignon-Zwiebelmischung in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Eier schälen und grob würfeln. Joghurt, Schmand, Mayonaisse und Essig verrühren. Mit Worcestersoße, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nudel- und Champignonmischung, Eier und Salatsoße mischen. Salat ca. 1 Stunde durchziehen lassen. Dann nochmals mit Worcestersoße, Salz, Pfeffer und eventuell etwas Essig abschmecken und in einer großen Schüssel anrichten.

Quellen:

Erbesensuppe: <https://www.lecker.de/20-minuten-erbsensuppe-mit-baerlauch-14591.html>  
(zuletzt geöffnet am 01.03.21)

Nudel-Eiersalat: <https://www.lecker.de/nudel-eiersalat-22628.html> (zuletzt geöffnet am  
01.03.21)

[https://www.chefkoch.de/rezepte/bilderuebersicht/469931140566017/Baerlauchbutter.html?  
page=3](https://www.chefkoch.de/rezepte/bilderuebersicht/469931140566017/Baerlauchbutter.html?page=3)

<https://pixabay.com/de/photos/k%C3%A4sestange-knabberzeug-glas-233359/>

(zuletzt geöffnet 25.03.2021)