



## Aufstrich mit Bärlauch und St. Mang original Allgäuer Rahm Limburger

### Zutaten

200 g St. Mang Original Allgäuer Rahm Limburger

150 g Frischkäse

70 g weiche Butter

10 frische Bärlauch Blätter

Etwas Zitronensaft

Salz, Pfeffer



### Zubereitung

1. Den Bärlauch waschen, abtropfen lassen, Stiele abschneiden. Den Limburger in kleine Stücke schneiden.
2. Den Bärlauch pürieren und zusammen mit Frischkäse und Butter in eine sämige Masse mixen. Nun den Limburger hinzugeben und nochmals pürieren. Mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern und schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Tipp:** Der Aufstrich passt sowohl zu einem kräftigen Schwarzbrot, als auch zu einem locker leichtem Ciabatta!

Pro 100 g ca. 1630 kJ; 390 kcal; KH 1,5 g; E 13,7 g; F 36,5 g  
Arbeitszeit ca. 5 Minuten

**Weitere Rezepte unter [st-mang.com](http://st-mang.com)**