



Frühlingsbrötchen

mit Rostbratwürste und Bärlauchcreme

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste
- 4 Vollkorn- oder Mehrkornbrötchen
- 1 Kästchen Kresse
- 25 g Pinienkerne
- 2 – 3 Karotten
- 2 EL Olivenöl
- 500 g Bärlauchcreme

Für eine selbstgemachte Bärlauchcreme:

- 1 Bund frischer Bärlauch
- 125 g Quark
- 225 g Frischkäse
- 150 g Schmand
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Die Karotten waschen, trocknen und mit einem Kartoffelschäler in dünne Streifen schneiden. Ebenso die Kresse vom Beet schneiden, waschen und trocken schütteln. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten.
2. Die Original Nürnberger Rostbratwürste auf den vorgeheizten Grill unter Wenden knusprig braun grillen oder in der Pfanne mit etwas Olivenöl gut durchbraten. Die Brötchen waagrecht durchschneiden, ebenfalls kurz auf den Grill legen und leicht rösten. Alternativ toasten.
3. Brötchen vom Grill nehmen und die unteren Hälften mit der Bärlauchcreme bestreichen. Die Karottenstreifen und gerösteten Pinienkerne darüber streuen. Jeweils 3 Stück Bratwürste darauf schichten und nochmals etwas Bärlauchcreme darauf geben. Anschließend die Kresse und noch etwas geröstete Pinienkerne darüber streuen. Mit den Brötchenoberhälften bedecken, anrichten und genießen!

Wer die Bärlauchcreme selbst herstellen will:

Den Bärlauch waschen, trocknen und fein schneiden. Nun mit den restlichen Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

An guadn!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben