



BÄRLAUCHSERVIETTENSCHNITTEN

Zutaten:

3 dag Lauch, 3 dag Butter, 17 dag Vollkorntoastbrot, 10 dag Bärlauch, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie

Zubereitung:

- Lauch würfelig schneiden und in Margarine anschwitzen
- Vollkornbrot in kleine Würfel schneiden
- Bärlauch putzen und mit den Eiern mixen
- Lauch und Brotwürfel unter die Eiermasse geben, würzen und kurz rasten lassen
- die Masse in einer Serviette oder Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und 30 min pochieren
- aus der Serviette bzw. Folie nehmen und portionieren

