

## Bärlauch Topping

Dass ich Bärlauch liebe, ist ja nun wirklich kein Geheimnis mehr: [hier](#) habe ich meine liebsten Bärlauchrezepte schon einmal in einem Beitrag zusammengefasst!



Dieses Jahr hatte ich einen großen Bund Bärlauch im Gemüsefach meines Kühlschranks vergessen und da er, als ich ihn dann fand, etwas welk, aber immer noch viel zu gut zum Entsorgen war, habe ich ihn einfach im Zerkleinerer meiner Küchenmaschine mit gutem Olivenöl und etwas Salz zu einer Masse verarbeitet. Diese habe ich in Quetschflaschen gefüllt und wir haben das Bärlauch-Topping auf ALLES getröpfelt: auf Salate, Bowls, vegane Käsebrote, Pizza, Ofengemüse und so weiter. Und ALLES wurde dadurch NOCH besser. Also habe ich natürlich noch einmal eine Ladung von diesem Bärlauch-Topping gemacht und dabei die Mengen mitgeschrieben, damit Ihr das in der nächsten Bärlauch-Saison auch ausprobieren könnt.

### Zutaten

- 100 g Bärlauch, gewaschen und trockengeschleudert
- 5 g Salz (oder nach Geschmack)
- 100 g gutes, kalt gepresstes natives Olivenöl

Bitte immer biologisch angebaute und fair gehandelte Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

### Zubereitung

In den Mixaufsatz kommt der gewaschene und trockengeschüttelte Bärlauch.

Dann gebt Ihr sowohl das Salz als auch das Olivenöl hinzu und mixt alles auf der höchsten Stufe Eurer Küchenmaschine, bis eine feine Masse entstanden ist. Diese füllt Ihr entweder gleich in Quetschflaschen (auch Dosierflaschen genannt), oder Ihr füllt sie in saubere, heiß ausgespülte Marmeladengläser.

Mit diesem schnell gemachten Bärlauch-Topping könnt Ihr nun alles verfeinern, was eine leckere Bärlauchnote vertragen kann: werdet kreativ!