

Rezept zum Nachmachen

# Grüne Grüße aus der Elfenküche

(Zwergenportion)

## Zutaten:

- ★ ½ Becher Sauerrahm
- ★ ½ Creme Fraiche
- ★ 1 Handvoll Vogelmiere
- ★ 5 Sauerklee
- ★ Salz, Pfeffer, ev. ein Spritzer Zitronensaft

Sauerrahm und Creme Fraiche gut miteinander verrühren. Die Kräuter klein schneiden und unterrühren.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wem der Sauerklee zu wenig sauer ist, kann gerne noch einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen.

So ein Aufstrich passt auch sehr gut zu Ofenkartoffeln oder dem typischen Vorarlberger Gericht – „G'sottne Grumpira“ (gekochte Kartoffeln). Dazu essen wir gerne verschieden Käsesorten und Butter aus der Region. Ein Aufstrich mit Kräutern, die vor der Haustüre wachsen, darf da natürlich nicht fehlen!

Beilage: Brot oder Ofenkartoffeln

