

## Kochen

Timo Böckle

### Wildkräuteraufstrich

Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für den Wildkräuteraufstrich

- 100 g Frischkäse (Kuhmilch) pro Person
- 1 EL Misopaste regional (alternativ aus dem Asiashop)
- 1 Handvoll Kräuter & Wildkräuter (Pflückfrisch nach Saison)
- 8 Veilchenblüten (alternativ Kresseblüten)
- Pfeffer
- Salz

#### Außerdem

- 4 Scheiben Sauerteigbrot (ofenfrisch, Bioqualität)

#### Zubereitung:

1. Den Frischkäse in eine Schüssel geben, die Misopaste hinzufügen und glattrühren.
2. Eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen. Die Wildkräuter darin vorsichtig waschen. Dabei die Kräuter gleich verlesen und kontrollieren das keine Insekten anhaften. Die Kräuter (je nach Saison: Bärlauch, Kresse, Kerbel, Shiso-Kresse, Knoblauchrauke, Salbei) mischen. In kleine Portionen aufteilen und bereitstellen.
3. Die Hälfte der Veilchenblüten fein hacken und unter den Frischkäse rühren.
4. Den mit Pfeffer und Salz abgeschmeckten Frischkäse auf die Brotscheiben geben, die Kräuterhäufchen aufsetzen und mit Veilchenblüten dekorieren.