Kräuteraufstrich

Frisch und lecker schmeckt der feine Kräuteraufstrich. Das Rezept lässt sich mit den bevorzugten Kräutersorten ganz individuell anpassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

80 g	Magerjoghurt
1 Bund	Kräuter (nach Belieben)
130 g	Magertopfen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Diese Variation vom **Kräuteraufstrich** ist schnell zubereitet. Zu Anfang den Magerjoghurt in einen Kaffeefilter geben und diesen gründlich über einem Behälter abtropfen lassen.

2. Magerjoghurt und frische Kräuter nach Belieben, wie Petersilie, Basilikum, Oregano, und Schnittlauch, mit einem Mixer pürieren. Der Aufstrich erhält nun eine schmackhafte grüne Farbe.

3. In einem nächsten Schritt Magertopfen mit einer Gabel zerdrücken und rühren, diesen dann

mit dem gewürzten Kräuter-Magerjoghurt vermengen. Im Anschluss den fertigen Aufstrich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Zu einem frischen Kornbrot oder Fisch diesen Kräuteraufstrich genießen.