Brunnenkresse-Aufstrich

Der gesunde Brunnenkresse-Aufstrich mit frischer Brunnenkresse schmeckt köstlich auf Vollkornbrot.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

250 g	Brunnenkresse
250 g	Magertopfen
1 Becher	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den leckeren Brunnenkresse-Aufstrich zuerst die Kresse waschen und fein schneiden.
2. Sauerrahm mit Magertopfen gut verrühren und die Brunnenkresse hinzugeben.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und fertig ist der köstliche Aufstrich. Brunnenkresse Aufstrich auf Vollkornbrote streichen und mit Kresse garnieren.

Tipp

Brunnenkresse-Aufstrich mit klein geschnittenen Radieschen verfeinern.