Ei-Senf-Aufstrich

Mit dem Rezept für Eier-Senf-Aufstrich kann die nächste Jause kommen. Er schmeckt zu Semmeln oder kernigem Schwarzbrot.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

50 g	Butter
6 Stk.	Eier
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
4 EL	Sauerrahm
1 Bund	Schnittlauch
1 EL	Senf
0.25 kg	Topfen
1 Spritzer	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den **Eier-Senf-Aufstrich** zuerst Wasser aufkochen. Die Eier etwa 8 Minuten lang hart kochen, abschrecken und schälen.

2. Die Butter in eine kleine Schüssel geben. Das Eiklar ablösen und zur Seite stellen. Das Eigelb in ein feines Sieb geben und zur weichen Butter durchpressen.

3. Pfeffer, Salz, Senf und Zitronensaft zufügen. Alles gut verrühren.

4. Sauerrahm und Topfen zufügen und verrühren. Das gekochte Eiklar sehr fein hacken, Schnittlauch ebenfalls hacken. Beides unter den Aufstrich heben. In kleinen Schälchen anrichten und servieren.

Tipp

Der Eier-Senf-Aufstrich lässt sich beliebig variieren. Eine völlig andere Geschmacksnote bekommt der Aufstrich etwa durch Verwendung von Curry statt Senf.