Frischkäse-Aufstrich

Der Frischkäse-Aufstrich ist ein perfekter Brotaufstrich. Mit diesem Rezept gelingt die einfache Jause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

1 Bund	frische Kräuter (zb Petersilie, Dill, Schnittlauch, etc.)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel (kleine)
1 TL	Olivenöl
1 Stk.	Zitrone
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver
400 g	Frischkäse (natur)

Zubereitung

1. Für den **Frischkäse-Aufstrich** die Kräuter waschen und abtropfen lassen, fein zerhacken.

2. Den Frischkäse in einer Schüssel mit einer Gabel glattrühren, die Kräuter und Olivenöl zugeben und verrühren. Die Zitrone auspressen und den Saft zugeben. Die Knoblauchzehen schälen und dazu pressen. Die Zwiebel schälen, zerhacken und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und gut verrühren. Bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

Tipp