Frühlingstopfenaufstrich

Ein knuspriges Schwarzbrot und den Frühlingstopfenaufstrich - mehr braucht man nicht für eine leckere Mahlzeit. Der Aufstrich ist mit diesem Rezept in wenigen Minuten fertig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

250 g	Topfen
250 ml	Naturjoghurt
1 Bund	Bärlauch
1 EL	Butter
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den **Frühlingstopfenaufstrich** Bärlauch, Petersilie und Schnittlauch fein hacken. Einen Teil der Kräuter beiseite stellen, den Rest in eine Schüssel geben.

2. Den Knoblauch schälen, durchpressen und zu den Kräutern geben. Das Ei zufügen. Die Butter in einer kleinen Pfanne bei geringen Temperaturen schmelzen und ebenfalls in die Schüssel geben. Mit dem Stabmixer alles fein pürieren.Joghurt, Topfen und die übrigen Kräuter mit dem Kochlöffel einrühren und alles gut vermischen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz.

Tipp

Der Frühlingstopfenaufstrich schmeckt mit frisch gebackenem Schwarzbrot. Dazu passen Essiggurken und Rohkost (Tomaten, Paprika, Schlangengurken etc.).