Hüttenkäse-Aufstrich

Den selbstgemachten Hüttenkäse-Aufstrich mit Joghurt, Sauerrahm und Schnittlauch kann man noch mit hartgekochten Eiern verfeinern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

2 Stk.	Jungzwiebel
1 Bund	Schnittlauch
250 g	Hüttenkäse
75 g	Naturjoghurt
75 g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den cremigen **Hüttenkäse-Aufstrich** mit Joghurt und Sauerrahm die Jungzwiebel fein zerkleinern. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Jetzt den Hüttenkäse mit Joghurt und Sauerrahm verrühren. Jungzwiebeln und Schnittlauch unterheben, einen Teil vom Schnittlauch zum Garnieren zurückhalten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Vor dem Servieren den Hüttenkäse-Aufstrich mit Schnittlauch garnieren.

Tipp

Zwei hartgekochte Eier zerkleinern oder pürieren und den Hüttenkäse-Aufstrich damit verfeinern. Klein geschnittene Radieschen und nach Belieben edelsüßes Paprikapulver untermengen.