# Knoblauch-Spinat-Käse Aufstrich

Ein einfaches Rezept für einen vegetarischen Brotaufstrich: Dieser Knoblauch-Spinat-Käse Aufstrich ist glutenfrei.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Knoblauchzehe |
| 150 g | Blattspinat (tiefgekühlten) |
| 150 g | Ziegenfrischkäse |
| 50 ml | Feta |
| 50 g | Mayonnaise |
| 1 Handvoll | Minze |
| 1 Handvoll | Zitronenschalen |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für den Knoblauch-Spinat-Käse Aufstrich den Spinat auftauen, gut abtropfen lassen und falls nötig noch mit Küchenpapier abtupfen. Ziegenfrischkäse und Feta zerbröseln und mit dem Spinat vermengen. Mit dem Stabmixer fein pürieren.

2. Knoblauch schälen und in die Creme pressen. Mayonnaise hinzugeben. Minze fein hacken und mit der abgeriebenen Zitronenschale unter die Creme rühren, salzen und pfeffern.

## Tipp

Den Knoblauch-Spinat-Käse Aufstrich am besten mehrere Stunden vor dem Servieren zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Etwa 1 Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.