

Kräuter-Frischkäse-Aufstrich

Hier ein Rezept für einen cremigen Kräuter-Frischkäse-Aufstrich zum Nachmachen. Der leichte und köstliche Brotaufstrich schmeckt zur Jause und zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Dill
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Olivenöl extra vergine
1 Stk.	Limette (oder Zitrone)
300 g	Frischkäse
200 g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Kräuter-Frischkäse-Aufstrich** die Kräuter mit Wasser abspülen und abtropfen lassen. Je nach Kräuter die Blätter abzupfen und mit einem scharfen Messer klein zerhacken.
2. Den Sauerrahm mit [Frischkäse](#) in einer Schüssel glatt rühren, die Kräuter zugeben und vermengen. Die geschälten Knoblauchzehen zum Aufstrich pressen und den frisch gepressten Limettensaft hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und Olivenöl extra vergine abschmecken. Den Kräuter-Frischkäse-Aufstrich für zirka eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren durchziehen lassen.

Tipp

Beim Kräuter-Frischkäse-Aufstrich je nach Belieben mit den Kräuter variieren. Zum Beispiel mit Wiesenkräutern, Kresse, Thymian, Minze, etc. Wer es gerne schärfer mag, mit Chili und oder Paprikapulver würzen.