Kräutertopfen

Ein preiswertes Rezept aus der Steiermark: Dieser Kräutertopfen schmeckt als Beilage oder Vorspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

100 g	Butter
420 g	Topfen
1 Prise	Salz
1 Prise	Kümmel
1 Handvoll	Kräuter (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für den Kräutertopfen die Butter mit dem Topfen schaumig rühren und mit Salz und Kümmel würzen. Ausgewählte Kräuter (wie z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel oder Kresse) waschen, trockenschwenken und fein hacken. Mit dem Topfen vermischen und servieren.

Tipp

Oft wird Kräutertopfen als Beilage zu Ofenkartoffeln oder als Dip zu Rohkost serviert.