Kren-Topfenaufstrich

Der Kren-Topfenaufstrich ist ein vorzüglicher Brotaufstrich. Das Rezept gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

250 g	Magertopfen (Magerquark)
2 EL	Sauerrahm
1 Stk.	Apfel (klein)
3 EL	Kren (gerieben)
1 EL	Frischen Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer (weißer)

Zubereitung

1. Für den **Kren-Topfenaufstrich** zuerst den Kren reiben. Den Apfel schälen und fein raspeln.

2. Den Magertopfen mit Sauerrahm in einer Schüssel glattrühren. Apfel und Kren zugeben und gut verrühren. Abschließend den frischen Zitronensaft einrühren und mit Salz und weißen Pfeffer würzen.

3. Den Aufstrich im Kühlschrank zirka 2 Stunden ziehen lassen.

Tipp

Wenn man keinen frischen Kren hat, kann man auch geriebenen Kren aus dem Glas oder aus der Tube verwenden.