

Kürbiskern-Aufstrich

Ein einfaches Rezept, das für Aufsehen sorgt: Der Kürbiskern-Aufstrich ist eine echte Spezialität aus der Steiermark.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

250 g	Topfen
2 EL	Sauerrahm
4 EL	Kürbiskernöl
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Handvoll	Kürbiskerne

Zubereitung

1. Für den Kürbiskern-Aufstrich den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Topfen mit Sauerrahm vermengen. Knoblauch und Kernöl dazugeben.
2. Kürbiskerne fein hacken und untermischen. Alles zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Den Kürbiskern-Aufstrich anstatt mit Topfen und Sauerrahm einfach mit Frischkäse zubereiten.