

# Kurkuma-Aufstrich

Der würzige Kurkuma-Aufstrich mit Frischkäse ist ein vorzüglicher, aromatischer Brotaufstrich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

300 g	Frischkäse
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 EL	frische Petersilie (gehackt)
1 TL	Kurkumapulver (Bio-Qualität)
2 EL	Olivenöl extra vergine
1 Spritzer	Zitronensaft
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>	

## Zubereitung

1. Für den **Kurkuma-Aufstrich** den Frischkäse, Olivenöl und Kurkuma in eine Schüssel geben und mit einem Mixer cremig rühren. Die geschälte Knoblauchzehe hineinpressen und mit einem Spritzer frisch gepressten Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die frisch gehackte Petersilie untermischen und den Kurkuma-Aufstrich im Kühlschrank zirka 1 Stunde durchziehen lassen.

## Tipp