

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. | Knoblauchzehe |
| 1 EL | frische Petersilie (gehackt) |
| 1 TL | Kurkumapulver (Bio-Qualität) |
| 2 EL | Olivenöl extra vergine |
| 1 Spritzer | Zitronensaft |
| | Salz und Pfeffer |

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 unterrühren und den Kurkuma-Aufstrich im Kühlschrank zirka 1 Stunde durchziehen lassen.

Tipp