Liptauer-Aufstrich

Der Liptauer-Aufstrich eignet sich für das kalte Buffet oder eine leckere Jause. Die frischen Zutaten sind bei diesem Rezept perfekt aufeinander abgestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

260 g	Topfen
100 g	Butter
1 EL	Sauerrahm
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Paprika (rot)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 TL	Paprikapulver
1 TL	Senf (scharf)
1 Prise	Kümmel (gemahlen)

Zubereitung

1. Zunächst einmal die Zwiebel für den **Liptauer-Aufstrich** pellen und fein zerhacken.

2. Danach den Stiel von der Paprika entfernen, waschen, die Kerne entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden.

3. Anschließend Topfen, Butter, Sauerrahm, das geschnittene Gemüse und Paprikapulver in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Je nach Belieben kann man auch ein wenig scharfen Senf und Kümmel hinzugeben, damit schmeckt der Liptauer pikant. Vor dem Servieren nach Belieben mit klein geschnittenen Paprikastreifen dekorieren.

Tipp

Den Liptauer-Aufstrich mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen, dann schmeckt er besonders gut. Den Liptauer auf frischem Brot streichen und genießen. Anstatt Sauerrahm kann auch Crême fraîche verwendet werden.