Liptauer

Schneller geht ein Aufstrich kaum: Dieses Rezept für Liptauer dauert nur wenige Minuten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel (oder Jungzwiebel)
1 TL	Kapern
1 Stk.	Essiggurke
210 g	Magertopfen
1 TL	Senf (scharf)
1 Prise	Salz
1 TL	Paprikapulver

Zubereitung

1. Für den Liptauer die Zwiebel schälen und wie die Kapern fein hacken. Essiggurke in kleine Würfel schneiden.

2. Magertopfen gut mit Zwiebeln, Kapern, und Essiggurken verrühren. Mit Salz, Paprikapulver und Senf abschmecken.

Tipp

Der Liptauer schmeckt gut auf Brot, eignet sich aber auch hervorragend als Dip für Gemüsesticks oder Salzstangen.