

# Schinkenaufstrich

Dieses Rezept für Schinkenaufstrich lässt sich optimal als Aufstrich auf Baguettes und frischem Brot kombinieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Gesamtzeit:** 0 min



## Zutaten

3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
250 g	Frischkäse
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
250 g	Schinken
3 EL	Schnittlauch
1 EL	<a href="#">Senf</a>

## Zubereitung

1. Zu Beginn die Eier für den Schinkenaufstrich hart kochen. In kaltem Wasser abkühlen lassen. Anschließend in zarte Stücke zerschneiden.
2. Senf und Frischkäse in einer Schüssel kräftig vermengen. Im Anschluss daran salzen und pfeffern.
3. Schnittlauch unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen, um diesen in hauchfeine Röllchen zu zerschneiden. Die Schnittlauchröllchen unter das Senf-Frischkäse-Gemisch heben.
4. Den gewürfelten Schinken und die fein geschnittenen Eier zum Aufstrich geben.

## Tipp

Alternativ zum Schnittlauch lässt sich dieses Rezept für Schinkenaufstrich mit Petersilie zubereiten.