

Topfenaufstrich

Der Topfenaufstrich ist ein schnell zubereiteter Brotaufstrich für eine köstliche Jause. Verfeinert mit frische Kräuter und Radieschen aus dem Garten schmeckt er wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

250 g	Magertopfen (fein)
250 ml	Schlagobers
5 Stk.	Radieschen
1 Stk.	Zwiebel (klein)
1 Prise	Salz
	Pfeffer (weiß)
Nach Belieben frische Kräuter (z.b. Schnittlauch, Kresse etc.)	

Zubereitung

1. Für den **Topfenaufstrich** den Magertopfen mit Schlagobers in einer Schüssel glatt rühren. Die Radieschen waschen und mit einer Reibe zur Masse reiben. Die Zwiebel schälen, fein zerhacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und je nach Belieben frische, gehackte Kräuter dazu geben.

Tipp

Den Aufstrich auf Brote streichen und mit fein geschnittene Radieschen Blätter garnieren.