



Liptauer Aufstrich

😊 5 Portionen (500 g)

🕒 15 min zubereiten
2 h kühlen

🍴 Aufstriche, Dips

ZUTATEN

100 g weiche Butter
250 g Topfen (Quark)
50 g Frischkäse
50 g Sauerrahm (Saure Sahne)
1 TL Senf
2 TL Tomatenmark
½ rote Paprika
¼ Zwiebel
2 Essiggurken
1 EL Kapern
1 TL Paprikapulver
½ TL Kümmel
¼ TL Zucker
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die weiche Butter in eine Schüssel geben und cremig rühren. Topfen, Frischkäse, Sauerrahm, Senf und Tomatenmark zugeben. Alles zu einer cremigen Masse verrühren.

Paprika, Zwiebel und Essiggurken in sehr kleine Würfel schneiden. Die Kapern fein hacken. Alles mit Paprikapulver, Kümmel und Zucker zur Masse geben und gut untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Aufstrich mindestens 2 h im Kühlschrank durchziehen lassen.

NOTIZEN

Der Aufstrich passt super zu Pellkartoffeln.