

Eiaufstrich

Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerrahm / saure Sahne	½ Dose(n) / Becher
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf
Butter	5 Dekagramm
Topfen / Quark	250 g
Hart gekochte Hühnereier	4 Stk.
Zwiebeln	5 Dekagramm
Scharfer Senf	1 Teelöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Currypulver	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	1 Stk.

Zubereitung:

Eier hart kochen, schälen, passieren oder fein hacken.

Butter, Topfen und Sauerrahm vermischen, würzen und fein gehackten Zwiebel sowie Eier zugeben.

Anschließend alles abschmecken.

Dieses Rezept ist auch ideal zur Verwertung übrig gebliebener Ostereier!
Dieser Eieraufstrich passt bestens als Dipp für Gemügestifte!

TIPP:

Weitere leckere Aufstrich-Rezepte mit Bildern findest du in unserer Diashow für Aufstriche!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1321-Eiaufstrich.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at