

Liptauer



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Paprika, grün	1 Stk.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	100 g
Kapern	1 Esslöffel
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	1 Stk.
Tomatenmark	1 Esslöffel
Margarine / Thea	250 g
Magertopfen / Magerquark	500 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Scharfer Senf	1 Teelöffel
Scharfe Paprikaschoten	3 Esslöffel

Zubereitung:

Den Topfen, die weiche Margarine, das Tomatenmark aus der Tube, das stichfeste Naturjoghurt und die Gewürze in einer Schüssel mit einem Handmixer gut vermengen.

Essiggurke, Kapern, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, scharfe Paprikaschoten (oder Pfefferoni) fein hacken und unter die Menge rühren.

VORSICHT: Wenn du sehr scharfe Pfefferoni verwendest, dann nicht zu viel in den Aufstrich geben!
Bei sehr scharfen Sorten reicht 1 Stück aus!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1390-Liptauer.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at