

Rucola-Aufstrich



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Rucola / Rucicola	1/5 Pkg.
Ricotta	¼ kg
Sauerrahm / saure Sahne	1/10 Liter
Schnittlauch	½ Bund
Cocktailtomaten / Kirschtomaten / Cherrytomaten	1 Stk.
Butter	0.04 kg
Hart gekochte Hühnereier	2 Stk.
Knoblauch	1/100 kg
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Rucola fein schneiden,

Eier hacken,

Butter, Ricotta und Sauerrahm verrühren, würzen und mit den restlichen Zutaten vermengen!

Mit der Cherrytomate verzieren.

(Dieses Rezept stammt vom Koch-Unterricht der HLW Braunau)

TIPP:

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

Gutes Gelingen wünscht

