



Benötigte Zutaten

Liptauer

1 Pkg.	Premium Topfen
50 g	Premium Teebutter
50 g	Premium Sauerrahm
1/2	Knoblauchzehe
2 TL	Paprikapulver
2 TL	Senf
2 TL	Schnittlauch (gehackt) zum Bestreuen
	Salz, Pfeffer

Kräuter-Topfen-Aufstrich

250 g	Premium Topfen
200 g	Premium Sauerrahm
1/4 Bund	Dille
1/4 Bund	Petersilie
1 EL	Olivenöl
	Kräutersalz
	Pfeffer

Party-Snacks

Die etwas gesündere Variante

Anleitung

Zubereitung Liptauer

1. Die Butter mit dem Rührbesen mehrere Minuten lang schlagen.
2. Den Sauerrahm und den Topfen einrühren.
3. Eine halbe Zehe Knoblauch pressen.
4. In die Masse einrühren.
5. Senf und Paprikapulver hinzufügen.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Im Kühlschrank mehrere Stunden durchziehen lassen.
8. Vor dem Servieren mit gehacktem Schnittlauch verfeinern.
9. TIPP: Wer den Liptauer statt der klassischen Variante noch cremiger mag, kann statt Topfen und Butter 300 g Frischkäse Natur nehmen.

Zubereitung Kräuter-Topfen-Aufstrich

10. Alle Kräuter gründlich waschen.
11. Trocken schütteln und klein hacken.
12. Die restlichen Zutaten gemeinsam mit den Kräutern in eine Schüssel geben und gut verrühren.
13. Abschmecken und bei Bedarf noch nachwürzen.

Zubereitung Bunter Käsesalat

14. Den Käse in Würfel schneiden.
15. Die Gurken mit dem Sparschäler abziehen, sodass dünne Streifen entstehen.



Bunter Käsesalat

300 g Premium Schnittkäse
(Gouda, Edamer,
Almkönig)

1/2 Bund Radieschen

1/2 Bund Schnittlauch

1 Feldgurke (mittelgroß)

2 gelber Paprika

Bunter Käsesalat - Dressing

2 TL Senf süß

1 EL Zitronensaft

1 EL Apfelessig

3 EL Sonnenblumenöl

Kräutersalz

Pfeffer

16. Die Radieschen waschen und halbieren.

17. Die Paprika waschen und in Stücke schneiden.

18. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und hacken.

19. Für das Dressing alle Zutaten miteinander vermischen und gut durchrühren.

20. Den Salat in Weck-Gläser oder in einer großen Schale mit dem Dressing anrichten, so kann sich jeder seine Portion selbst nehmen.

21. Dazu passt ein knuspriges Bauernbrot, Brezeln oder knusprige Grissini zum Dippen.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at