



Benötigte Zutaten

250 g	Premium Topfen
100 g	Bergbauern Butter
1 EL	Premium Sauerrahm
1 kleine	Zwiebel
1	roter Paprika
Prise	Salz, Pfeffer
2.5 TL	Paprikapulver
1 TL	Estragonsenf
1 Prise	Kümmel (gemahlen)
1 Prise	Cayennepfeffer

Liptauer Aufstrich

Würzig, cremig und einfach gut: Dieser Liptauer ist ein echter Klassiker für die Jause und passt perfekt zu frischem Bauernbrot und geselligen Genussmomenten.

Anleitung

1. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Den roten Paprika waschen, Stiel sowie Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Butter, Topfen und Sauerrahm mit den geschnittenen Paprika und Zwiebel und dem Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer gut vermengen.
3. Je nach Geschmack, kann noch ein wenig scharfer Senf, Cayennepfeffer und Kümmel hinzugegeben werden, damit der Liptauer noch pikanter schmeckt.



Ein Rezept von
SalzburgMilch