



## Benötige Zutaten

### Bunter Käsesalat - Dressing

2 TL	Senf süß
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Apfelessig
3 EL	Sonnenblumenöl
	Kräutersalz
	Pfeffer

### Bunter Käsesalat

300 g	Premium Schnittkäse (Gouda, Edamer, Almkönig)
1/2 Bund	Radieschen
1/2 Bund	Schnittlauch
1	Feldgurke (mittelgroß)
2	gelber Paprika

## Party-Snacks

### Die etwas gesündere Variante

#### Anleitung

##### Zubereitung Liptauer:

Die Butter mit dem Rührbesen mehrere Minuten lang schlagen. Den Sauerrahm und den Topfen einrühren. Eine halbe Zehe Knoblauch pressen. In die Masse einrühren. Senf und Paprikapulver hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Kühlschrank mehrere Stunden durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit gehacktem Schnittlauch verfeinern.

##### 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:

Zuerst alle Kräuter gründlich waschen, trocken schütteln und klein hacken. Die restlichen Zutaten gemeinsam mit den Kräutern in eine Schüssel geben und gut verrühren. Abschmecken und bei Bedarf noch nachwürzen.

##### Zubereitung Bunter Käsesalat:

Den Käse in Würfel schneiden. Die Gurken mit dem Sparschäler abziehen, sodass dünne Streifen entstehen. Die Radieschen waschen und halbieren, die Paprika waschen und in Stücke schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und hacken.

Für das Dressing alle Zutaten miteinander vermischen und gut durchrühren.

Den Salat in Weck-Gläser oder in einer großen Schale mit dem Dressing anrichten, so kann sich jeder seine Portion selbst nehmen. Dazu passt ein knuspriges Bauernbrot, Brezeln oder knusprige Grissini zum Dippen.



## Kräuter-Topfen-Aufstrich

250 g **Premium Topfen**

200 g **Premium Sauerrahm**

1/4 Bund Dille

1/4 Bund Petersilie

1 EL Olivenöl

Kräutersalz

Pfeffer

## Liptauer

1 Pkg. **Premium Topfen**

50 g Butter

50 g Sauerrahm

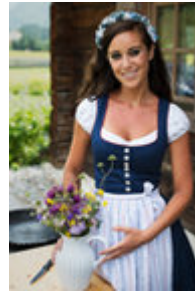
1/2 Knoblauchzehe

2 TL Paprikapulver

2 TL Senf

2 TL Schnittlauch (gehackt)  
zum Bestreuen

Salz, Pfeffer



Ein Rezept von  
**cookingcatrin**