



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 250 g Magertopfen
- 125 g Creme fraiche
- 150 g Schafskäse (Brimsen)
- 5 Stk. Oliven
- frische Kräuter
- Rosmarin
- Thymian
- Lavendelblätter
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer, gemahlen
- Knoblauchzehen, zerdrückt

Mein persönlicher Tipp

Dieser Aufstrich schmeckt erfrischend und harmoniert sehr gut mit Vollkornbrot. Empfohlene Weinbegleitung: Chardonnay oder Rosé.:

Monika Fischl

Seminarbäuerin und Winzerin aus Mörbisch

Quellen:

- Friederike Schmitl: *Privatrezept*

Schafkäseaufstrich

Zubereitung

- Magertopfen mit Crème fraîche und eingelegtem Schafkäse (abgetropft) gut verrühren.
- Die fein gehackten Oliven und die Kräuter untermengen und mit den restlichen Gewürzen abschmecken.

