



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 250 g Schafskäse (Brimsen)
- 4 EL gehackte Kürbiskerne
- 3 EL Kürbiskernöl
- 1 Stk. hartgekochtes Ei
- Kräutersalz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Schmeckt auch sehr fein mit Ziegenfrischkäse. Wer möchte, kann den Aufstrich mit feingehackten Schinken- oder Selchfleischwürfeln verfeinern.:

Daniela Spitzer

Seminarbäuerin im Bezirk Ried

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf*

Kürbiskern-Schafkäseaufstrich

Zubereitung

- o Schaffrischkäse glattrühren bzw. mit einer Gabel zerdrücken.
- o Die übrigen Zutaten begeben und pikant abschmecken.

