

**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

## Kürbiskern-Schafkäseaufstrich

**Zubereitung**

- Schafffrischkäse glattrühren bzw. mit einer Gabel zerdrücken.
- Die übrigen Zutaten beigeben und pikant abschmecken.

**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*

