



**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

## Kürbiskern-Schafkäseaufstrich

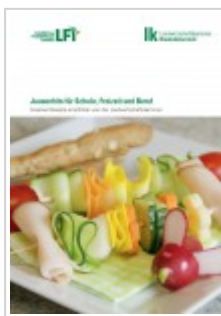


Foto: LKOOE/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

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

**Quellen:**



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

