

Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

Neadler 4, 6235 Reith im Alpbachtal

www.eggenhof.at

Kresse-Topfen-Aufstrich

Zutaten:

250 g	Topfen (40 %)
4 EL	Sauerrahm
1 Kästchen	Kresse (am besten aus dem eigenen Garten)
1 EL	Zitronensaft
1	Knoblauchzehe
etwas	rote Zwiebel
	Kräutersalz
	Pfeffer

Zubereitung:

Die Kresse waschen und fein aufschneiden. Knoblauch und Zwiebel ebenfalls fein hacken. Anschließend alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen. Den Aufstrich nach Belieben mit Pfeffer und Kräutersalz abschmecken.

Am besten schmeckt der Aufstrich mit frischem, selbstgebackenem Brot.

Viel Spaß bei der Zubereitung & gutes Gelingen!!!!