

Aufstriche

Weinviertler Aufstrich

ZUTATEN

- 1 EL Butter
- 250 g Topfen
- Etwas Wurst und Käse
- 1 Pfefferoni
- 4 Essiggurkerl
- 1/2 Zwiebel
- Etwas Mayonnaise

ZUBEREITUNG

- Extrawurst, Gurkerl, Zwiebel und Pfefferoni klein würfelig schneiden mit Mayonnaise und Topfen gut verrühren, mit Salz Pfeffer und Gewürzen abschmecken.

Kartoffelkäse

ZUTATEN

- 2 mittelgroße, mehlig, mit der Schale gekochte Kartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 250 g Topfen
- Salz
- Pfeffer
- eventuell Paprikapulver
- 1 Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG

- Die Kartoffel schälen, reiben, salzen und pfeffern nach Geschmack.

Aufstrich-Rezepte von Elisabeth Lust-Sauberer I Studio 2 I 8.11.2021

- Mit der feingeschnittenen Zwiebel und dem Topfen gut verrühren. Den Erdäpfelkäse durchziehen lassen und mit dem klein geschnittenen Schnittlauch bestreut servieren.

TIPP

Erdäpfelkäse eignet sich als Zugabe zu rustikalen, kalten Speisen, wie kaltem Schweinebraten, kann aber auch allein mit Brot gegessen werden. Man soll ihn höchstens 2 Tage aufheben.