



Liptauer

Zutaten (ca. Angaben)

- 250 g Topfen
- 150 g Butter weich
- 3 EL Sauerrahm
- 60 g Zwiebel fein gehackt
- 3 EL Essiggurkerl, fein gehackt
- 1 TL Kapern, feingehackt
- 1-3 Sardellen (ist Geschmackssache)
- 1 TL Estragonsenf
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Salz, Pfeffer, Kümmel ganz

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und ganz fein hacken - ebenfalls Gurkerl, Sardellen und Kapern klein hacken.

Topfen mit Butter cremig verrühren.

Nun den Sauerrahm und den Senf in die Topfen-Butter-Masse gut einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika pikant abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at