

OZ. LIPTAUER GEWÜRZZUBEREITUNG



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

LIPTAUER BROTAUFSTRICH

ZUTATEN

- 75 G TOPFEN
- 75 G FRISCHKÄSE DOPPELRAHMSTUFE (Z.B. PHILADELPHIA)
- 75 G PAPRIKA ROT
- 2 STK. ESSIGGURKEN
- 10 G OZ. LIPTAUERGEWÜRZ

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Liptauergewürz



VORBEREITUNG

Paprika und Essiggurken in kleine Würfel schneiden.

ZUBEREITUNG

- 1 In einer Schüssel den Frischkäse glattrühren.
 - 2 Alle restlichen Zutaten zugeben und verrühren.
-

OZ.-TIPP

Schmeckt auch hervorragend mit einem fettarmen Frischkäse. Frische Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch und etwas Liebstöckel verleihen dem Aufstrich den letzten Schliff.

