

Liptauer



Zutaten:

25 dag Topfen (Quark)

1 Becher Creme fraiche

1 Essl. Sauerrahm

Salz

Pfeffer

Paprika edelsüß (Rosenpaprika)

1 Essiggurkerl (feing geschnitten)

2 Essl. Zwiebel (feing geschnitten)

3 Teel. Kapern (feing geschnitten)

1 Teel. Estragonsenf

Zubereitung:

Den Topfen mit Creme fraiche, Sauerrahm, Senf und Gewürzen nach Geschmack verrühren, dann die Zwiebeln, Essiggurkerl und Kapern untermischen.

Tipp: Einige Stunden durchziehen lassen.