35 Minuten

4 Portionen

Liptauer Aufstrich

Zutaten

- 250 g Topfen
- 2 Schalotten
- 1 TL Salz
- 5 Prisen Pfeffer
- 1 EL Paprika edelsüß
- 1 TL Dijon Senf
- 4 Prisen Kümmel gemahlen
- 3 Stück Paprikaschoten gelb und rot
- 2 Zweige Rosmarin
- 150 g Ceres Kokosfett

Der Liptauer ist ein klassischer Heurigen Aufstrich und passt neben unserem Erdäpfelkäse und Gemüseaufstrich zu einer guten Jause.

Wir zeigen heute ein aussergewöhnliches Liptauer Rezept mit viel Gemüse und geben frittierte Kräuter dazu. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Kräftig mit mediterranen Geschmackskomponenten findet dieser Spezial-Liptauer sicher seine Anhängerschaft.

Zum Liptauer passt ein frisches Schwarzbrot oder Bauernbrot, ein Körnerbrot und ein Pumpernickel. Der Liptauer verträgt sich auch mit einem Semmerl, Salzstangerl, Mohngebäck oder Laugengebäck. Gutes Gelingen wünscht das Ceres Team!

Zubereitung

- Den Topfen auf einem feinen Sieb abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.
- Schalotten schälen und fein würfeln, mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Senf und Kümmel zum Topfen geben.
- Paprikaschoten halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Vorbereitete Paprikawürfel mit den Rosmarinzweigen in Ceres Kokosfett bei 170°C ca. 4 Minuten frittieren.
- Paprikawürfel abtropfen lassen und 2/3 der frittierten Paprikawürfel zur Liptauer-Masse geben und vermischen. Frittierte Rosmarinnadeln vom Zweig nehmen.
- Liptauer anrichten, Brotscheiben ansprechend bestreichen, mit Paprikawürfel und Rosmarinnadeln dekorieren und rasch servieren.
- Optional einen Teil der frittierten Rosmarinnadeln fein hacken und unter den Liptauer rühren.

Aufstriche, Vegetarisch

Zurück