

## Rezept

# Bauern-Liptauer

Ein Rezept von Bauern-Liptauer, am 14.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Topfen (Speisequark, 20 % Fett)	<b>250 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> Sauerrahm (saure Sahne)	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1</b> kleine rote Paprikaschote
<b>1</b> Gurkerl (kleine Essiggurke)	<b>1 EL</b> Kapern
<b>3 EL</b> rosenscharfes Paprikapulver	<b>1 EL</b> Tomatenmark
<b>2 TL</b> mittelscharfer Senf	<b>1 TL</b> gehackter Kümmel
Salz	Pfeffer
Paprikapulver zum Bestreuen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Den Topfen abtropfen lassen und mit Butter und Sauerrahm verrühren. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel sehr fein würfeln und zugeben, den Knoblauch dazupressen.

---

2. Die Paprika waschen, halbieren, putzen und winzig klein würfeln. Gurkerl und Kapern fein hacken. Alle Zutaten unter den Topfen mischen. Kräftig salzen und pfeffern. In Portionsschälchen zugedeckt 2 Std. kalt stellen. Mit Paprikapulver bestreut zu Kaisersemmeln servieren.