

## Rezept

# Brotzeit-Aufstrich

Ein Rezept von Brotzeit-Aufstrich, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> geräucherter, durchwachsener Speck	1-2 EL Öl
<b>50 g</b> Bärlauch	<b>50 g</b> Rucola
<b>200 g</b> Doppelrahmfrischkäse	2-3 EL Schmand
<b>1 EL</b> süßer Senf	Salz
frisch gemahlener Pfeffer	<b>2 EL</b> Sonnenblumenkerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Den Speck von der Schwarte befreien und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Speck darin unter Rühren knusprig auslassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

---

2. Bärlauch und Rucola waschen, abtrocknen und putzen. Beides grob hacken. Frischkäse, Schmand und Senf glatt rühren. Den Speck samt Fett, Bärlauch und Rucola unterrühren. Den Aufstrich mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

---

3. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Vom Herd nehmen, auskühlen lassen und den Aufstrich mit Sonnenblumenkernen bestreut servieren.