

## Rezept

# Liptauer Brotaufstrich

Ein Rezept von Liptauer Brotaufstrich, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>75 g</b> weiche Butter	<b>250 g</b> Speisequark (20 % Fett)
<b>3 EL</b> Schmand	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>1</b> Salzgurke (ca. 50 g)	<b>2 TL</b> Kapern
<b>1 TL</b> mittelscharfer Senf	<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver	<b>½ TL</b> gemahlener Kümmel
Salz	Pfeffer
<b>1</b> kleine hellgrüne Spitzpaprika	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen (ca. 460 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts geschmeidig rühren. Den Quark durch ein feines Sieb streichen und mit dem Schmand unter die Butter rühren.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Gurke in kleine Würfel schneiden. Die Kapern fein hacken und mit den Zwiebel- und Gurkenwürfeln sowie dem Senf unter die Quarkmasse rühren. Den Aufstrich mit Paprika, Kümmel, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
3. Den Aufstrich in eine Schüssel füllen. Die Paprikaschote putzen, entkernen, waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Den Liptauer zum Servieren damit bestreuen. Der Aufstrich schmeckt gut zu Bauernbrot, Schwarzbrot und Laugengebäck, kann aber auch als Dip zu Crackern oder Salzstangen gereicht werden.