

## Rezept

# Liptauer Käse

Ein Rezept von Liptauer Käse, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> trockener Quark (20 % Fett)	<b>125 g</b> weiche Butter
<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 TL</b> scharfer Senf	<b>1 TL</b> Kümmel
Salz	Pfeffer
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	<b>1 EL</b> edelsüßes Paprikapulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Vom Quark eventuell die Flüssigkeit abgießen. Den Quark in eine Schüssel füllen und mit der Butter verrühren. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, sehr klein würfeln und mit dem Senf untermischen. Den Kümmel fein hacken oder mit der Gewürzmühle zerkleinern, zum Quark geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und auf einen Teller geben. Das Paprikapulver auf einen zweiten Teller streuen.
3. Den Liptauer Käse zu gut walnussgroßen Kugeln formen. Die Hälfte der Kugeln im Schnittlauch, die andere Hälfte im Paprikapulver wälzen. Die Kugeln auf einer Platte anrichten und mit Bauernbrot servieren.