

# Liptauer mit Gurkerl



Sei ámol g'miásig!

ZUBEREITUNG

20 min



# Zutaten

## FÜR 4 PERSONEN

- 250 g magerer Topfen
- 2 EL Margarine  
(oder zimmerwarme Butter)
- 1 Zwiebel
- 3 große Essiggurkerl
- 1 EL süßes Paprikapulver
- 1 EL Senf
- 1/2 TL jodiertes Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 1/2 TL gemahlener Kümmel

# Zubereitung

- 1 Topfen mit Margarine in einen Mixtopf geben und sehr gut verrühren.
- 2 Zwiebel schälen und fein hacken. Gurkerl sehr fein hacken und gemeinsam mit den Zwiebeln und den Gewürzen zum Topfen geben.
- 3 Mit einem Kochlöffel gut umrühren und für mindestens 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals kosten und eventuell nachwürzen.
- 4 Den Aufstrich in ein schönes Gefäß geben und bestreut mit Paprikapulver servieren.

## Tipp

Dieser Liptauer ist eine super Basis für weitere Varianten. Einfach noch mehr klein geschnittenes Gemüse der Saison unterrühren und genießen!