










Liptauer Käse

eine Empfehlung von Brigitte Rubel aus Rönsahl

Zutaten:

-  175 g Butter
-  1 Zwiebel
-  1 Eßl. Kapern
-  1 Teel. gem. Kümmel
-  1 Teel. Senf, Salz
-  gem. schwarzen Pfeffer
-  1 Eßl. Edelsüß Paprika
-  500 g Magerquark
-  1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Die geschmeidige Butter mit den gehackten Zwiebeln und Kapern und allen Gewürzen gut verrühren.
Mit dem Quark zu einer cremigen Masse rühren.
Zuletzt den geschnittenen Schnittlauch unterheben.
Kalt stellen.