

Kräutertopfen

Dauer: Schnell Kategorie: Vorspeisen und Salate Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

1 BUND	frische Kräuter
250 G	Topfen
	Salz
	Chili

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen und fein hacken.
2. In einer Schüssel alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Wenn man ihn über Nacht ziehen lässt, können die die Kräuter ihr ganzes Aroma entwickeln.

In einem Glas mit Deckel hält der Aufstrich ca 5 Tage im Kühlschrank!

Die Kräuter und Gewürze kann man je nach Lust und Laune variieren!