

Kürbisaufstrich

Dauer: Mittel Kategorie: Frühstück Jausenrezepte Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

400 G	Kürbisfleisch
125 G	Topfen
50 G	Butter
60 G	Crème fraîche
	Salz
	Pfeffer

Verfasst von: Marion Kindl

Zubereitung

1. Den Kürbis in etwas Salzwasser weich kochen (je nach Sorte eventuell schälen).
2. Kürbis pürieren und Topfen, Butter und Crème fraîche unterrühren.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Der Aufstrich passt auf jede Art von Brot, etwas Ziegenkäse und Salat dazu und ein besonderes Jausenbrot ist geboren.