



Liptauer



Zutaten

- 125 g Butter
- 125 g Topfen, streichfähig
- 2-3 TL Paprikapulver
- 1 Prise Chilipulver
- 2-3 Msp. gemahlenen Kümmel
- 2 EL scharfen Senf
- 1-2 Zehen Knoblauch (m. Salz zerdrückt)
- 1 TL Sardellenpasta
- 10-15 kl. Kapern, kl. geschnitten
- 3-4 Gurkerln, kleinwürfelig
- 1 Zwiebel, kleinwürfelig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Butter mit dem Mixer schaumig schlagen und den Topfen unterrühren.

Für mehr Cremigkeit eventuell etwas Sauerrahm beifügen.

Nacheinander die restlichen Zutaten begeben und je nach Geschmackswunsch mit dem einen oder anderen Gewürz verfeinern.

