



Schinken-Kren-Aufstrich



Zutaten

- 125 g Gervais o. Philadelphia
- 125 g Topfen, streichfähig
- ca. 300 g Bauernschinken
kleinwürfelig geschnitten
- 4-5 EL frisch geriebenen Kren
- Salz und Pfeffer
- ½ Bund Schnittlauch
- 3-5 EL Sauerrahm

Zubereitung

Gervais, Topfen und Sauerrahm zu einer cremigen Masse verrühren.

Den Schinken dazu mengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss den frisch geriebenen Kren dazugeben und im Kühlschrank 1 Stunde nachziehen lassen.