



Paprika-Schafkäse-Aufstrich



Zutaten für ca. 4 Portionen (Gläser)

8 Stiele Thymian

100g Paprika gegrillt (1 Tasse)

150g Schafkäse in Salzlake (1 Pkg)

150g Schafsgupferl (1 Becher)

1 Knoblauchzehe

Pfeffer

Grissini



Zubereitung

Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von 3 Stielen grob hacken. Paprika gegrillt abtropfen lassen und in kleine Streifen schneiden. Knoblauchzehe fein hacken.

Schafkäse mit einer Gabel fein zerdrücken. Schafsgupferl von der Lake trennen und in einer Schüssel verrühren. 1 EL Rapsöl (von den Paprika gegrillt), Paprikastreifen, Knoblauch und Thymian in die abgerührte Schafsgupferl-Masse mischen und mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken. In kleine Gläschen füllen und vor dem Servieren mit restlichem Thymian garnieren. Die Gläschen am besten mit Grissini (Laugengebäckstangen) servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Guten Appetit 😊