



R e z e p t



Gurken-Salami-Aufstrich nach Art von Cilli Reisinger

Zutaten

- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 2 EL Crème fraîche oder Schmand
- ca. 50 g Salatgurke
- 50 g Salami
- 1 Knoblauchzehe
- Schnittlauch oder 1-2 Frühlingszwiebeln
- 1 TL scharfes Paprikapulver
- etwas (!) Salz

Zubereitung

- Gurke nicht schälen, aber entkernen und relativ klein würfeln (ca. 5 x 5 mm).
- Salami und Schnittlauch bzw. Frühlingszwiebeln ebenfalls kleinschneiden, Knoblauch pressen.
- Den Frischkäse in einer nicht zu großen Schüssel mit Crème fraîche bzw. Schmand glattrühren.
- Dann Gurke, Salami, Knoblauch und Schnittlauch bzw. Frühlingszwiebeln daruntermischen.
- Zunächst mit dem Paprikapulver und nur einer vorsichtigen Prise Salz würzen, dann unbedingt erst probieren. Denn sowohl Frischkäse als auch Salami enthalten eigenes Salz, es wird dann in Kombination schnell zu viel.
- Vor dem Servieren idealerweise mindestens 30 Minuten ziehen lassen, dann ggf. nochmal abschmecken.
- Hält im Kühlschrank problemlos mehrere Tage.

„Alles in Butter“ vom 7. September 2024
Autorin: Carolin Courts
Redaktion: Heiko Hillebrand