



Benötigte Zutaten

3	Eier (gekocht)
1/2 Bund	Schnittlauch
100 g	Schinken (alt. Speck)
70 g	Essiggurken
1/2 TL	Salz
1/4 TL	Pfeffer
1 TL	Senf (körnig)
200 g	Premium Frischkäse Natur

Bauernaufstrich

Der köstliche Bauernaufstrich mit SalzburgMilch Topfen ist in wenigen Minuten zubereitet und kann nach Belieben mit Kräutern verfeinert werden. Das Originalrezept zeigt Familie Wallinger vom Griesshofbauer in Abtenau.

Anleitung

1. Die Eier zerkleinern, den Schinken und Essiggurken klein schneiden und den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
2. Eier, Schinken, Essiggurken und Schnittlauch würzen und mit dem Senf vermengen.
3. Den Frischkäse unterheben und mit Brot servieren.

Ein Rezept von
Bäuerinnen