25 Minuten

4 Portionen

Kräuter Brotaufstrich

Zutaten

- 200 g Frischkäse
- 1 TL Zitronensaft
- 4 Prisen Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 4 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 2 EL frisch geschnittener Dill oder Petersilie
- 250 g Ceres Kokosfett
- 4 Scheiben Brot oder Brötchen

Unser Kräuter Brotaufstrich ist eine effektvolle Variante und ein Rezept der schnellen Küche. Wir verwenden im Rezept Frischkäse und frittieren die Kräuter zur besseren Geschmacksbildung.

Die frittierten Kräuter im Aufstrich haben einen weiteren Vorteil als Zutat im Aufstrich: Der Aufstrich ist bis zu 3 Tage im Kühlschrank haltbar und wird bei Bedarf mit frischen Kräutern ergänzt. Wir bereiten immer einen Basis-Kräuteraufstrich aus frisch frittiertem Thymian und Rosmarin zu, ergänzen diesen dann nach Gusto mit Schnittlauch, Dill und Petersilie.

Auf die Zugabe von Knoblauch verzichten wir bewusst, so entsteht ein angenehmer, nach Kräuter schmeckender, harmonischer Aufstrich. Das passende Brot? Schwarzbrot, Bauernbrot, Körnerbrot und Pumpernickel lassen verschiedenste Varianten zu. Unser Brotaufstrich ist die ideale Jause für einen Besuch mit Freunden oder taugt als Ergänzung zur Abendbrotzeit mit der Familie. Gutes Gelingen wünscht das Ceres Team!

Zubereitung

- Frischkäse in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- Rosmarin und Thymianzweige zum Frittieren bereit stellen.
- Schnittlauch, Dill und oder Petersilie fein schneiden.
- Ceres Kokosfett in einem Topf erhitzen, Rosmarin und Thymian ca. 2-3 Minuten bei 170°C frittieren.
- Die frittierten Kräuter abzupfen und fein hacken, mit dem Frischkäse verrühren.
- Kräuteraufstrich portionieren, nach Bedarf portionsweise mit frischen Kräutern vollenden und auf die Brote streichen.
- Brote mit Kräuter-Aufstrich dekorieren und rasch servieren.

Aufstriche, Vegetarisch

Zurück