



## LIPTAUER AUFSTRICH

### Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Topfen
- 100 g Bergbauern Butter
- 1 EL Sauerrahm (alternativ Crème fraîche)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Paprika rot
- Prise Salz und Pfeffer
- 2 1/2 TL Paprikapulver
- 1 TL Estragon Senf
- 1 Prise gemahlene Kümmel
- 1 Prise Cayenne Pfeffer



### Zubereitung:

1. Die kleine Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Den roten Paprika waschen, Stiel sowie Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Butter, Topfen und Sauerrahm mit den geschnittenen Paprika und Zwiebel und dem Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer gut vermengen.
3. Je nach Geschmack, kann noch ein wenig scharfen Senf, Cayenne Pfeffer und Kümmel hinzugeben, damit der Liptauer noch pikanter schmeckt.

**Pinzgauer Geheimtipp:** Der Liptauer schmeckt wunderbar mit Frühlingszwiebel oder Schnittlauch garniert auf einem frisch gebackenen Buttermilchbrot.

