Brot mit Liptauer

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Quark 40 % Fett i.Tr.	200 g
Butter	60 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Paprika, edelsüß	
Schnittlauch, frisch	0.25 Bund
Gewürzgurken	4 St.
Vollkornbrot	4 Scheiben

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Quark durch ein Sieb streichen. In einer Schüssel weiche Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen dickcremig und hell aufschlagen. Quark unterrühren. Zwiebel halbieren, schälen, fein würfeln und unterheben. Liptauer mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig abschmecken.

2. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Gewürzgurken in Spalten schneiden.

3. Brotscheiben mit dem Liptauer bestreichen, mit etwas Paprikapulver bestäuben und mit Schnittlauch bestreuen. Mit geviertelten Gewürzgurken servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	353 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	16 g