



Paprikacreme

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Schaftopfen
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zwiebel
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Kümmel gemahlen und Salz



Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein hacken, Knoblauch durch die Presse drücken. Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen vermengen.
2. Die fertige Creme in eine Schale füllen und mit Paprikapulver edelsüß bestreuen. Dazu reicht man Vollkorn- oder Knäckebrötchen.

Ich wünsche Ihnen guten Appetit!

Ihre Elisabeth Polster
ESSGENUSS & LEBENSFREUDE

www.elisabethpolster.at