



TOPFEN AUFSTRICH

(alle Zutaten aus biologischer Landwirtschaft)

Zutaten:

- 1kg Topfen – BIO Hof Nenning Dimbach
- ¼ Liter Leinöl – BIO Hof Reitbauer Mitterkirchen
- Frischer Schnittlauch geschnitten ca. 25g
- Naturbelassenes Kristallsalz ca. ein gestrichener Teelöffel
- Pfeffer frisch gemahlen
- ½ Teelöffel Kümmel ganz
- Umesu
- Schuss Mandelmilch

nach Bedarf:

- Klein geschnittenen Paprika, Gurke, Lauch
- Weitere Gartenkräuter nach Belieben: Petersilie, Thymian, Basilikum,...
- Wildkräuter nach Belieben: Gundelrebe, Giersch, Löwenzahn, Bärlauch,...
- Frischer Knoblauch geschnitten oder gepresst

Zubereitung:

Die Zutaten vermengen und intensiv kneten, anschließend ca. 1 Stunde ziehen lassen, dann ist die Masse fertig zur weiteren Verarbeitung, siehe Variationen.

Variationen:

1. Alle Zutaten vermengen und gut durchrühren, etwas ziehen lassen.
2. Anschließend mit Kristallsalz oder und Kräutersalz abschmecken.
3. Den Servierfertigen Aufstrich im Kühlschrank lagern.