

Leicht 

Liptauer von Herr Bert

Zutaten

250 g Topfen
2 EL weiche Butter
2 EL Kapern, klein geschnitten
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
Salz
Pfeffer
4-5 EL rotes Paprikapulver

Dauer

20 Minuten Zubereitung
30 Minuten ziehen lassen

Zubereitung

- ① Zuerst den Topfen in eine Schüssel geben und mit der weichen Butter gut verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Die Kapern klein schneiden und zusammen mit der fein gehackten Zwiebel und der gepressten Knoblauchzehe zum Topfen geben.
- ② Anschließend das Paprikapulver unterrühren. Wichtig ist, das Paprikapulver gut einzumischen, damit sich das Aroma gut entfaltet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles nochmals gut vermengen.
- ③ Den Liptauer für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden können. Vor dem Servieren noch einmal abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.