

Wiesenknopfaufstrich

Zutaten

½ Becher Joghurt, ½ Becher Hüttenkäse, 250 g Topfen (20 %), ½ Gurke, 1 HV Wiesenknopfblätter, etwas Sauerrampferblätter, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Topfen mit Joghurt und Hüttenkäse zu einer cremigen Masse verrühren, die gewaschenen, fein gehackten Kräuter und die geschälte, entkernte und grob geraspelte Gurke unter die Topfenmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Dazu passen gut:

Dinkelkräcker

1 kg Dinkelmehl, 10 dag Sesam, 10 dag Butter, 3 Kl Salz, 3/4 l Milch, 2 EL gemischte Wildkräuter ganz fein gehackt.

Mit allen Zutaten einen festen Teig bereiten und in ca 10 Teile teilen, diese dünn ausrollen, auf ein Blech geben, mit dem Teigrad in Stücke schneiden und hell backen.

Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark
Südsteiermark

www.naturparke-steiermark.at



Europäischer
Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des
ländlichen Raums: Hier
investiert Europa in die
ländlichen Gebiete

