

Bunter Aufstrich mit Kren



Zutaten

150 g Schinken
1–2 EL Kren, frisch gerissen
1 Schalotte, fein gehackt
1 Ei, hart gekocht
4 Essiggurkerl
Kräuter der Saison
250 g Topfen
2 EL Sauerrahm
1 TL Senf
Kräutersalz

Zubereitung

Schinken fein würfelig schneiden. Kren schälen und fein reißen.
Alle übrigen Zutaten fein hacken. Topfen mit Sauerrahm und allen übrigen Zutaten kurz verrühren und pikant abschmecken.
Den Aufstrich mit frisch gebackenem Brot servieren.