



# Kürbiskernöl-Aufstrich

GESUND, REGIONAL, NACHHALTIG, VEGETARISCH

## Zutaten

- 250 g Bröseltopfen
- Kürbiskernöl
- Salz, Pfeffer
- Dekoration: Kürbiskerne, Schnittlauch

## Zubereitung

Topfen mit Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer nach Belieben vermengen. Den Topfen für mehrere Stunden im Kühlschrank gut durchziehen lassen. Zuletzt auf das Brot verstreichen, mit ganzen Kürbiskernen und frischem Schnittlauch garnieren und genießen.

**Unser Tipp:** Es können auch grob gehackte Kürbiskerne in dem Aufstrich untergerührt werden.

**Unser Party-Tipp:** Der Kürbiskernöl-Aufstrich eignet sich auch hervorragend für Schinkenrollen (Aufstrich auf aufgeschnittenen Schinken verstreichen, zusammenrollen und genießen).