

Würziger Senf-Curry-Honig Aufstrich



Schnell und gut

Dip und Aufstrich - beides passt einfach perfekt zur Sommerzeit und ist als kleine Beigabe auf dem Grillbuffet immer herzlich willkommen. Ein würziger Dip ist nicht nur schnell zubereitet, sondern lässt sich auch vielseitig verwenden. Egal, ob auf Brot, Cracker, zu Kartoffeln oder Fleisch oder zum Verfeinern von cremigen Soßen, unser Senf-Curry-Honig Aufstrich ist ein kleiner Wunderdip. Deswegen hier und heute die Rezeptur zum **Würzigen Senf-Curry-Honig Aufstrich:**

Zutaten

- 250 g Frischkäse
- 200 g Quark, (40% Fett)

- 80 g Butter
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 3 TL Curry
- 1 EL Senf
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zum Servieren: ½ Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- Chilipulver

Zubereitung

Zimmerwarme, weiche Butter mit Frischkäse und Quark kurz vermengen. Restliche Zutaten zugeben und vermischen. Nochmals gut abschmecken.

Zum Servieren in Schälchen füllen und mit Frühlingszwiebeln und Chilipulver anrichten.

Tipp: Der Dip bzw. Aufstrich schmeckt auf Brot, Laugenstangen oder zu Kartoffeln.