

Röstzwiebel-Senf-Aufstrich

Zutaten für ca. 12 Portionen:

250 g Weihenstephan „Die Streichzarte“ gesalzen

1 EL grober Senf
50 g Röstzwiebeln
Salz
Pfeffer
Frischhaltefolie

Zubereitung:

1. **Weihenstephan „Die Streichzarte“ gesalzen** mit den Schneebesen des Handrührgerätes für ca. 3 - 4 Minuten hellweiß aufschlagen. Röstzwiebeln grob hacken. Zwiebeln und Senf unter die Streichzarte mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf ein langes Stück Frischhaltefolie geben. Aufstrich zu einer Rolle formen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten.

Niveau: einfach

Pro Portion ca. 710 kJ, 170 kcal. E 1 g, F 18 g, KH 2 g

Fotovermerk: "Weihenstephan" by Food & Foto, Hamburg