

Jausenbox mit Kresse-Gurken-Topfen

Aufstriche und Co. machen auch in der Jausenbox eine gute Figur und können einfach und schnell frisch zubereitet werden.






Rezept

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

sehr einfach

Jausenbox mit Kresse-Gurken-Topfen:

- 150g Sauerrahm

- 150g Topfen
- ½ Töpfchen Kresse
- ½ Salatgurke
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Gurke fein raspeln, leicht salzen und zum Abtropfen in ein Küchentuch geben.

Sauerrahm und Topfen verrühren.

Kresse abschneiden und klein hacken und zur Topfenmasse geben.

Gurke kräftig ausdrücken und ebenfalls untermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Die Gurke kann je nach Jahreszeit mit saisonalem Gemüse ersetzt werden.

Was kommt noch in unsere Jausenbox:

- LAND-LEBEN Bio Dinkel Cracker Sesam
- getrocknete Cranberries
- Gurken-Karotten-Spieße, Gurken und Karotten mit Ausstechern in Form bringen und auf Zahnstocher spießen.
- Mandarine oder Stückobst der Saison

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH