200		
		© canva

Dauer: Schnell
Kategorie: Vorspeisen und Salate Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

1 BUND	frische Kräuter
250 G	Topfen
	Salz
	Chili

Zubereitung

- 1. Die Kräuter waschen und fein hacken.
- 2. In einer Schüssel alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Wenn man ihn über Nacht ziehen lässt, können die die Kräuter ihr ganzes Aroma

In einem Glas mit Deckel hält der Aufstrich ca 5 Tage im Kühlschrank!

Die Kräuter und Gewürze kann man je nach Lust und Laune variieren!