



Dauer: Mittel
Kategorie: Frühstück Jausenrezepte
Saison: Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Marion Kindl

## Zutaten

400 G	Kürbisfleisch
125 G	Topfen
50 G	Butter
60 G	Creme fraiche
	Salz
	Pfeffer

## Zubereitung

- 1. Den Kürbis in etwas Salzwasser weich kochen (je nach Sorte eventuell schälen).
- 2. Kürbis pürieren und Topfen, Butter und Creme fraîche unterrühren.
- 3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Der Aufstrich passt auf jede Art von Brot, etwas Ziegenkäse und Salat dazu und ein besonderes Jausenbrot ist geboren.