



Olivenaufstrich mit Olivenkraut



(c) Margit Gietler/ mmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g Topfen, Frischkäse oder Gervais
60 g Butter
80 g Oliven entsteint schwarz oder grün - je nach Belieben
3 Eidotter
1 EL Crème fraîche
Olivenkraut, Petersilie
Salz, Pfeffer weiß aus der Mühle

ZUBEREITUNG DES OLIVENAUFSTRICH

Die handwarme Butter schaumig rühren, Gervais oder Topfen und Crème fraîche begeben und glatrühren. Die Oliven hacken und untermischen, Petersilie und Olivenkraut fein schneiden und ebenfalls unterrühren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Aufstrich oder als Fülle für kalte Hühnerbrust oder Schinkenröllchen geeignet.

Wir wünschen
guten Appetit!

