

# Kürbiskernaufstrich mit Kürbiskernöl vom steirischen Ölkürbis



Rezept und Foto von Josef Schardl von [www.kernoelpepi.com](http://www.kernoelpepi.com)

Grenzgenial auf frischem Bauernbrot oder Kürbiskernbrot

## **Zutaten:**

100 g Butter

100 g Frischkäse

1 Prise Salz

80 g Kürbiskerne vom steirischen Ölkürbis

1 Schalotten Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Kürbiskernöl vom steirischen Ölkürbis

Salz und Pfeffer nach Geschmack

1 EL Aceto balsamico, weiß

2 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

## **Zubereitung:**

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett zart rösten, salzen und in Multizerkleinerer mit Messer fein mahlen/hacken. Umfüllen und zur Seite stellen.

Butter, Frischkäse und Salz in Multizerkleinerer mit Messer

schaumig rühren.

Schalotte und Knoblauch fein hacken und mit den gemahlene Kurbiskernen sowie dem Kurbiskernöl zu der Buttermischung geben und gut vermengen.

Alles mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken.

Zum Schluss den Schnittlauch untermengen und die Masse als Beilage zu Brot servieren.

Hält sich mindestens 1 Woche im Kühlschrank.