



Rustikaler, herzhafter Schinken Aufstrich mit Kräutern

- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });
```

Zu knusprigem Bauernbrot oder auch als Dip

Zutaten

- 250 g gekochter Vorderschinken, grob gewürfelt
- 250 g Bio Quark
- 2 El weiche Butter
- 1 Tl Senf
- 1 El geriebener Meerrettich
- Gehackte Petersilie, Schnittlauch, etwas frischer Majoran
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den grob gewürfelten Schinken mit dem Stabmixer fein zerkleinern und mit allen anderen Zutaten vermischen, herzhaft nachschmecken.

Rezeptart: Dips

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rustikaler-herzhafter-schinken-aufstrich-mit-kraeutern/>