

## Kellergatsch Aufstrich – Keller Geheimnis

---

04.Mai 2022

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Portionen: 6

### Zutaten:

1 Zwiebel

2 mittelgroße Essiggurken

200 g Berger Schinken zB Traditions Beinschinken und Honigschinken

100g Geselchtes (optional)

0,5 Paprika rot

0,5 Paprika gelb

0,5 Paprika grün

5 Perlzwiebel

1 hart gekochtes Ei

2 Pfefferoni

150g Frischkäse natur

75g Sauerrahm

1 TL Senf

1 EL Essiggurken-Wasser

Salz

Pfeffer



## **Zubereitung:**

1. Den Frischkäse und den Sauerrahm in eine Schüssel geben.
2. Die Zwiebel schälen, fein hacken und zum Frischkäse und den Sauerrahm in die Schüssel geben.
3. Die Paprika in kleine Stücke schneiden und zu den restlichen Zutaten geben.
4. Den Schinken klein schneiden und in die Schüssel geben.
5. Die Essiggurken, die Pfefferoni und die Perlzwiebel klein schneiden und mit den anderen Zutaten vermengen.
6. Das gekochte Ei und das Geselchte klein schneiden und zu den restlichen Zutaten geben.
7. Das Essigwasser hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend alle Zutaten gut miteinander verrühren und noch einmal abschmecken.
8. Vor dem Servieren einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen und noch einmal abschmecken.

**Tipp:** Wer mag kann den Kellergatsch Aufstrich noch mit 0,5 TL edelsüßem Paprikapulver verfeinern.