



Schneller Heringskäse

Ein Rezept von: dasmaedelvomland.at
Quelle: Fotos: Maria Wieser

Zutaten (4 Portionen)

1 Heringslappen (170g) in Salzlake
½ Apfel
1 Zwiebel
125 g weiche Butter
250 g Magertopfen

Zubereitung

Den Heringslappen häuten, eventuell vorhandene Gräten entfernen und in grobe Stücke schneiden.
Apfel und Zwiebel schälen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Mit dem Hering grob pürieren.
Die weiche Butter schaumig rühren und den Magertopfen untermischen. Die Heringsmischung unterziehen. Je nach Geschmack kann der Heringskäse noch nachgewürzt werden.

Im Rezept ist der Hering gemeinsam mit Apfel und Zwiebel grob püriert. Alternativ kann alles aber auch fein gehackt oder faschiert werden.



Gesundes

