

Brotaufstriche

Brotaufstrich aus Frischkäse und Schafskäse.

Zutaten: 1 Paket Frischkäse
200g Schafskäse
2 Teel..Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Pfeffer
Rosmarin

Wer will, kann auch noch getrocknete Tomaten in Öl untermischen

Senf-Dill-Butter

Zutaten: 250 gr Butter
1 hart gekochtes Eigelb
2 Eßl. Senf
20 gr Salz
1 bis 2 Teel. getrockneten Dill

Zubereitung: Alles vermischen

Möhren-Butter

Zutaten: 125 g Butter
40 g Zwiebel (in Butter angeschwitzt)
75g Tomatenmark
150 g sehr fein geraspelte Karotten
Salz

Zubereitung: wenig abgeriebene Zitronenschale, Basilikum, Schnittlauch oder andere Kräuter.
Alle Zutaten gut vermischen

Curry-Dattel-Dip

Zutaten: 150 g Datteln ohne Stein zerkleinern
1 Zehe Knoblauch
300 g Frischkäse
200 g Schmand
2 Teel. Currypulver
½ Teel. Salz
Cayennepfeffer

Zubereitung: Alles vermischen

Brotaufstriche

Kakao-Haselnuss-Crème:

Zutaten: 100 gr. Honig
100 gr. Butter
100 gr. Sahne
100 gr. geriebene Haselnüsse
2 Eßl. Kakao

Zubereitung: Butter schmelzen und mit der Sahne verrühren, restliche Zutaten einrühren und kaltstellen.

Tipp: Es können vegane Alternativen verwendet werden. Um den Nussgeschmack zu intensivieren: Nüsse in trockener Pfanne leicht anrösten, abkühlen lassen. Vorsicht! Nüsse verbrennen schnell. Es können auch Mandeln, Kokosflocken oder Cashewkerne verwendet werden.

Pfefferkäse

Zutaten: 1 kleine rote Paprika etwa 100 g
1 kleine Zwiebel etwa 50 g
1 Eßl. Eingelegte grüne Pfefferkörner aus dem Glas
200 g Doppelrahm-Frischkäse
2 Eßl. Crème Fraiche
Meersalz nach Belieben

Zubereitung: Paprika in kleine Würfel schneiden. Zwiebel auch sehr fein schneiden. Pfefferkörner im Mörser zerkleinern oder im Zerhacker. Dann alle Zutaten vermischen und mit Salz abschmecken. Dieser Aufstrich schmeckt auch zu Pellkartoffeln. Ich mache ihn oft zu Racklette.

Gerupfter

Zutaten: 125 g Butter
1 Camembert
1 Sahne-Schmelzkäse
Rosenpaprika scharf

Zubereitung: Camembert mit einer Gabel zerdrücken, Sahne Schmelzkäse dazu geben, vermengen und mit Paprika würzen.

Bohnenpaste (Vegan)

Zutaten: 250 g getrocknete rote Bohnen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Eßl. Olivenöl oder Pflanzenöl
1 frische rote Chillischote
1 Eßl. Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1 Bund frische Petersilie

Zubereitung: Bohnen über Nacht einweichen, weich kochen und dann alle Zutaten untermischen.