

Zweierlei Aufstriche

PAPRIKA-FETA AUFSTRICH

(Zutaten für 2-4 Personen)

- | | |
|---|----------------------|
| • 200 g Frischkäse | Provence |
| • 150 g Bio-Feta | • Etwas Oregano |
| • 100 – 150 g Paprika (roh oder gegrillt) | • 1-2 Knoblauchzehen |
| • 1 TL Kräuter der | • Pfeffer |

ZUBEREITUNG:

- 1) Zutaten in kleine Würfel schneiden und in einen Behälter geben.
- 2) Mit einem Pürierstab zu einer cremigen Masse verrühren.
- 3) Gepresster Knoblauch hinzugeben. Mit Pfeffer, bei Bedarf auch mit Salz, abschmecken.
- 4) Einige Stunden im Kühlschrank kalt stellen.



OLIVEN-AUFSTRICH

(Zutaten für 2-4 Personen)

- | | |
|-----------------------------------|-------------------|
| • 200 g Frischkäse | • Mandelblättchen |
| • 150 g grüne Oliven
entsteint | • Salz |
| • 1 Knoblauchzehe | • Pfeffer |

ZUBEREITUNG:

- 1) Frischkäse und Oliven mit einem Stabmixer pürieren.
- 2) Knoblauchzehe pressen und der Creme hinzugeben. Alles miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3) Creme in eine Schüssel geben und mit Mandelblättchen bestreuen.
- 4) Über Nacht kalt stellen.



ZUBEREITUNGSTIPPS:

- Wer weniger Zeit hat, kann anstatt der Paprika Aijvar verwenden. Nehmt dafür ca. 80-100g. Für eine „leichtere“ Variante des Aufstrichs ersetzt ihr die Hälfte des Frischkäses durch Naturjoghurt.
- Ebenso könnt ihr einen Teil des Frischkäses durch körnigen Frischkäse (Hüttenkäse) ersetzen.

**Unser
Club.de**

