



KÄSE-AUFSTRICH

Beim Käse-Aufstrich lässt sich nach Herzenslust experimentieren. Durch die Sahne und die Kondensmilch wird der Geschmack des Weichkäses etwas abgemildert – ideal, um mit diversen Zutaten tolle Geschmacksvarianten zu erzielen.

Zutaten für 4-6 Portionen

200 g Weichkäse
50 ml Kondensmilch
100 g Schlagsahne
½ Bund Schnittlauch

Aus dem Vorratsschrank:

100 g Butter
1 Prise Salz

1. Weichkäse in kleine Stücke schneiden und die Butter würfeln.
2. Kondensmilch und Sahne in einen Topf geben und erwärmen. Weichkäse und Butter zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Mit Salz würzen. Sobald alles geschmolzen ist, die gesamte Masse pürieren und abkühlen lassen. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kalt und fest werden lassen.
3. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
4. Mindestens 30 Minuten vor dem Verzehr Aufstrich aus dem Kühlschrank nehmen und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

TIPP: ½ TL Currypulver oder Paprikapulver untermengen.





THUNFISCHAUFSTRICH

Schneller geht es wirklich nicht. Und dieser Thunfischaufstrich ist beim Frühstück oder Brunch total beliebt.

Zutaten für 4 Portionen

200 g Thunfisch (aus der Dose)

2 TL scharfer Senf

150 g milder Joghurt

1 TL Zitronensaft

3 TL Schnittlauchröllchen

Aus dem Vorratsschrank:

Salz

Pfeffer

-
1. Thunfisch, Senf, Joghurt und Zitronensaft in einen Mixer geben und kurz pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.
 2. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
 3. Aufstrich mit Schnittlauch garniert servieren.



