Tomaten-Möhren- Aufstrich

200 g Tomatenmark

2-3 mittelgroße Möhren (fein reiben)

1 mittelgroße Zwiebel (fein schneiden)

125 g Butter

Kräutersalz (nach Geschmack)

Avocado-Creme

1 reife, weiche Avocado

200 g Frischkäse

1-2 EL Milch

Etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer

Sesambutter

Sesamkörner in der Pfanne ohne Fett anrösten.

Mit Butter, Salz und etwas Knoblauch (gepresst) verrühren.

Sesam ersetzen durch: Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne u.ä.

Olivencreme

50 g schwarze Oliven

100 g Schafskäse

50 g Quark

1 Knoblauchzehe (zerdrücken)

1 EL Basilikum (frisch gehackt)

Salz und Pfeffer

Oliven grob hacken. Mit Schafskäse, Quark und Knoblauch fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote Beete Aufstrich

1-2 gekochte, rote Beete pürieren

1 Becher Frischkäse

1 Schalotte

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ei-Butter

250 g Butter

3 Eier, hart gekocht, würfeln

mit Salz und etwas Senf verrühren

Tomatenbutter

2 El Tomatenmark

250 g Butter

mit Basilikum, Oregano (frisch) zu einer streichfähigen Crème verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen

Fischbutter

Fisch in Tomatensoße mit Butter und etwas Salz pürieren.

Kräuterbutter

Verschiedene Kräuter (Bärlauch, Schnittlauch, Dill, Petersilie u.ä.) mit Butter, etwas Salz, evtl. Knoblauch verrühren.

Obazda

400 g Weichkäse

80 g Frischkäse

2-3 EL Milch

75 g weiche Butter

1 kleine, rote Zwiebel

Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, süßes Paprikapulver abschmecken.

Tomaten Aufstrich

100 g getrocknete Tomaten

2 EL Tomatenmark

1 Bund Basilikum

2 Pck. Frischkäse

Streichfett nach Bedarf

Tomaten-/ Paprika Aufstrich

Kleine, frische Tomaten oder Paprika pürieren, mit 1 kleine Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer und weicher Butter verrühren.

Radieschen-Frischkäse

Radieschen fein raspeln, einsalzen udn danach ausdrücken. Mit 1 Becher Frischkäse verrühren.

Kürbis Aufstrich

1 Knoblauchzehe

1 Frühlingszwiebel

150 g Kürbis (gekocht und abgetropft)

125 g Butter

Alles vermischen und mit Salz, Pfeffer, Chilli, Curry, Muskat und Ingwer abschmecken.

Kräuter Frischkäse

2 Knoblauchzehen

500 g Quark

200 g Schmand

200 g Sahne

2 EL Kräuter

1 TL Salz , Pfeffer

Italienischer Brotaufstrich

250 g Frischkäse

50 g Parmesan

80 g Tomaten

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1 Bund Basilikum

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer und optional etwas Chili

Ei-Schinken-Senf-Aufstrich

3 Eier

100 g gekochter Schinken

50 g Senf

1 EL Honig

200 g Kräuterfrischkäse

Schnittlauch, Salz, Pfeffer

Lachsschnitzel-Aufstrich

2 gekochte Eier

2 gekochte Kartoffeln

2 Gewürzgurken

2 Äpfel

2 kleine Zwiebeln

1 Glas Lachsschnitzel

1 Becher Frischkäse

Alles klein scheiden und mit etwas Butter vermengen.