



Aufstriche

*verschiedene
Variationen*



Aufstriche

Zutaten

Basisaufstrich

- 125 g Butter
- 100 g Frischkäse
- 125 g Quark
- 100 g Schmand
- ½ Zitrone
(Abrieb)
- 1 Prise Salz und Pfeffer

Rote Bete Aufstrich

- ½ Rote Bete
(gekocht und püriert)
- 1 TL Rote Bete Saft
- 1 TL Himbeeressig

Bärlauchpesto Aufstrich

- 2 EL Bärlauchpesto

Meerrettich Aufstrich

- 2 EL Meerrettich

Kräuter Aufstrich

- 3 EL frische Kräuter
(geschnitten)

Zubereitung

Butter in Würfel schneiden und in der Küchenmaschine weiß aufschlagen, alle weiteren Zutaten (sollten zimmerwarm sein) zugeben und glatt verrühren.

Abgedeckt für 1 h im Kühlschrank ruhen lassen. Für unsere Varianten die Masse gleichmäßig auf 4 Schüsseln verteilen und mit den jeweiligen Zutaten verrühren.