

## Schafskäse Aufstrich

4 Personen

Menge		Zutat
200	g	Schafskäse
200	g	Frischkäse
5	ml	Milch
150	g	Joghurt
1	St	Knoblauchzehe
	wenig	Salz und Pfeffer
1	EL	Olivenöl
1	St	rote Paprika
2	EL	Röstzwiebeln

Paprika, Zwiebeln in einer Küchenmaschine zerkleinern, kann ruhig sehr fein sein, herausnehmen. Restliche Zutaten hinein geben, zerkleinern und schön cremig rühren. Paprika, Zwiebeln dazugeben, abschmecken.



## Avocado-Walnusscreme

4 Personen

Menge		Zutat	
150	g	Avocadofleisch	Das Avocadofleisch mit der Gabel zerdrücken und mit dem Hüttenkäse gut verrühren.
200	g	Hüttenkäse	Die Walnusskerne möglichst fein hacken und dazugeben.
20	g	Walnusskerne	Mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
	etwas	Salz	
	etwas	Pfeffer	



## Kartoffel-Brotaufstrich

für 2 Personen

Menge		Zutat
2		große, gekochte Kartoffeln
2	St	hart gekochte Eier
	etwas	Zwiebel
2	EL	neutrales Pflanzenöl
1	Bund	Petersilie, fein gehackt
2	EL	saure Sahne
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer

Die Zwiebeln fein hacken und in einer heißen Pfanne mit dem Pflanzenöl glasig werden lassen.  
Die Eier schälen und fein hacken.  
Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken und mit den Eiern, den Zwiebeln, der Sahne und der Petersilie vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.  
Mit den restlichen Zutaten in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab mixen, bis eine schöne cremige Masse entstanden ist.

