

Italienischer Brotaufstrich

Basilikum

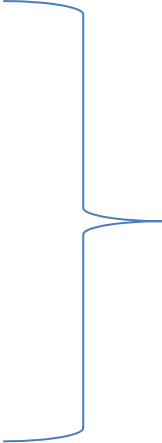
Knoblauchzehe

5 getrocknete Tomaten in Öl

200 g Frischkäse

250 g Quark

1 gestr. TL Kräutersalz



alles vermischen und abschmecken

Lachsaufstrich

1 kl. Zwiebel

150-200 g geräucherten Lachs

200 g Frischkäse

30 g Creme fraiche

Zwiebel zerkleinern, Lachs in feine Streifen schneiden und mit Frischkäse sowie Creme fraiche verrühren. Ein paar Tropfen Zitrone hinzufügen.

Die Mischung auf Ciabatta oder Schwarzbrot (Pumpernickel Taler eignen sich gut) verteilen und mit Dill und Zitronenstückchen dekorieren.

Paprikadip

400 g saure Sahne

8 EL Ketchup

1 EL Essig

1-2 Tropfen Tabasco

1 Knoblauchzehe

Salz



alles vermischen und glattrühren

3 bunte Paprikaschoten entkernen, waschen und in kleine Stücke würfeln, zur Sauce geben oder separat servieren