

Basilikum-Parmesan-Aufstrich

(6 Portionen)

| | | |
|-------|-------------------|---|
| 100 g | Parmesan | reiben. Mit |
| 25 | Basilikumblättern | in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab oder Standmixer fein zerkleinern. |
| 200 g | Naturfrischkäse | und |
| 2 TL | Zitronensaft | untermengen. Mit |
| | Salz | und |
| | Pfeffer | würzen und abschmecken. |

Dattel-Paprika-Aufstrich

(6 Portionen)

| | | |
|-------|------------------|-----------------------|
| 1 | rote Paprika | und |
| 150 g | Datteln | ganz fein hacken. Mit |
| 200 g | Frischkäse natur | vermengen und mit |
| | Salz | sowie |
| | Pfeffer | und |
| | Paprikapulver | abschmecken. |

Frischkäse-Quark-Dip

(6 Portionen)

| | | |
|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| 60 g | Radieschen | |
| 1 | kleine Möhre | sowie |
| $\frac{1}{2}$ Bund | Petersilie | und |
| 1 | Frühlingszwiebel | schälen, waschen und fein hacken. |
| 150 g | Frischkäse | und |
| 250 g | Quark | zugeben, gründlich vermengen und mit |
| 1 TL | Kräutersalz | und |
| $\frac{1}{2}$ TL | Pfeffer | abschmecken. |

Möhren-Tomatenmark-Aufstrich

(10 Portionen)

| | | |
|-------|----------------|---|
| 1 | kleine Zwiebel | pellieren, waschen und sehr fein hacken. In |
| 50 g | Butter | dünsten. |
| 275 g | Möhren | schälen, waschen, reiben und in wenig Wasser dünsten. Abgießen und mit |
| 120 g | Tomatenmark | |
| 50 g | Butter | |
| | Thymian | |
| | Oregano | |
| | Salz | und |
| | Zucker | zu den Zwiebeln geben und gründlich miteinander vermengen. Die Masse in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Warm oder kalt servieren. |

Guten Appetit!