

Sützl`s Lieblingsaufstriche

Brennesselaufstrich

<i>Zutaten:</i>	
200 g	Frischkäse (zB. Salzburger Land)
2 Eßl	Getrocknete Brennesselsamen
1 Prise	Schabzieger Klee
1 Prise	Kräutersalz

<i>Zubereitung:</i>
Alle Zutaten zusammenrühren und in Schraubgläser füllen. Der Aufstrich schmeckt am besten, wenn er am Vortag gemacht wird.

Radieschen Aufstrich

<i>Zutaten:</i>	
200 g	Frischkäse
6-8 Stück	Mitteltgroße Radieschen
1 Prise	Salz
1 Prise	Schabziger Klee

<i>Zubereitung:</i>
Die Radieschen waschen, fein raspeln und mit ein wenig Salz „ausweinen“ lassen. Die Masse ausdrücken und zu den übrigen Zutaten dazu mischen.

Tomaten Oliven Aufstrich

<i>Zutaten:</i>	
6 Stück	Getrocknete Tomaten (in Öl gelegt)
6 Stück	Rote Oliven im Glas
2 Zehen	Knoblauch
160 g	Butter
1 Prise	Salz

<i>Zubereitung:</i>
Alle Zutaten außer der Butter in einer Maschine klein häckseln. Danach die Butter dazu geben solange rühren bis der Butter sich gut mit den übrigen Zutaten vermischt hat.

Viel Spaß beim nachmachen wünscht euch

Sützl "bleibambodenand" Katharina

Sützl's Lieblingsaufstriche

Feiner Sacher Topfen

Zutaten:	
6 Stück	Gekochte Bioeier
100 g	Butter
200 g	Frischkäse
1 kl.	Zwiebel
2 Stück	Essiggurkerl
5 St.	Kapern
etwas	Zitronenschale
1 Eßl	Senf
2 Eßl.	Sauerrahm
	Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:
Die hartgekochten Eier schälen, Eierweiß und Eidotter trennen. Zwiebel, Essiggurkerl, Kapern und Eierweiß fein hacken. Butter und Eidotter schaumig rühren, Frischkäse, Sauerrahm, Zitronenschale und Senf untermischen. Zwiebel, Essiggurkerl und gehacktes Eierweiß unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Kichererbsenaufstrich

Zutaten:	
200g	Kichererbsen in der Dose
50g	Tomatenmark
Ein wenig	Zitronensaft
2Eßl.	Sonnenblumenöl
1 Teel.	Oregano getrocknet
1 Prise	Kümmel gemahlen
1 Prise	Steinsalz

Zubereitung:
Die Kichererbsen in ein Sieb leeren, gut abspülen und mit einer Küchenrolle gut abtrocknen. Alle Zutaten zu einem feinen Humus vermischen. Wenn nötig noch ein wenig Öl dazugeben. Dieser Aufstrich ist Vegan

Viel Spaß beim nachmachen wünscht euch

Sützl "bleibambodenand" Katharina