



Delikate Brotaufstriche

Topfenaufstrich mit Leberkäse

Zutaten:

250 g Topfen

1 kleine Zwiebel

150 g Leberkäse

1 - 3 Essiggurken

1 hartgekochtes Ei

1 Bund Schnittlauch

1 Eßlöffel Senf

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel, Leberkäse, Ei und Schnittlauch klein schneiden und würzen, dann den Topfen und Senf daruntermischen.



Topfenaufstrich mit Putenschinken

Zutaten:

500 g Sennereitopfen

2 Eßlöffel Mayonnaise (bei Bedarf)

200 g Putenschinken

4 hartgekochte Eier

6 Essiggurken

Salz, Pfeffer und Schnittlauch

Zubereitung:

Schinken, Eier und Essiggurken würfelig schneiden, würzen und dann mit Sennereitopfen und evtl. Mayonnaise daruntermischen.



Thunfischaufstrich

Zutaten:

1 Becher Philadelphia

1 kleine Dose Thunfisch

Zubereitung:

Beide Zutaten werden gut miteinander verrührt und nach Gusto nachwürzen.

Bärlauch- oder Basilikumaufstrich

Zutaten:

250 g Sennereitopfen

1 - 2 Eßlöffel Bärlauchpesto oder Basilikumpesto

Zubereitung:

Das Pest gut mit dem Sennereitopfen verrühren.

Alle Aufstriche eignen sich auf einem guten Brot sowohl als Jause wie als Vorspeise.