

Pikante Brotaufstriche



Gelberübenaufstrich



Menge/ Zutaten	Zubereitung
1 kl Karotte etw. Frühlingszwiebel	Karotte waschen, raspeln. Frühlingszwiebeln waschen und fein schneiden.
200 g Frischkäse 4 EL Sahne $\frac{1}{4}$ TL Salz etw. Pfeffer	Frischkäse und Sahne mit den Gewürzen und zerkleinerten Zutaten verrühren.
Karottenraspel (von oben)	Den Gelberübenaufstrich in ein kleines Glasschälchen geben und mit Karottenraspel garnieren.

Paprikaquark



Menge/ Zutaten	Zubereitung
1 rote Paprika 1 kl. Zwiebel	Paprika und Zwiebel waschen, putzen und in feine Würfel schneiden.
250 g Quark $\frac{1}{4}$ TL Salz $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver, edelsüß etw. Pfeffer	Quark mit den Gewürzen und zerkleinerten Zutaten verrühren.
Paprika-streifen (von oben)	Den Paprikaquark in ein kleines Glasschälchen geben und mit Paprikastreifen garnieren.

Kräuterquark

Menge/ Zutaten	Zubereitung
2 EL versch. Kräuter (Schnittlauch, Kresse)	Kräuter waschen und fein schneiden.
250 g Quark 4 EL Sahne $\frac{1}{4}$ TL Salz etw. Pfeffer	Quark und Sahne mit den Gewürzen und zerkleinerten Zutaten verrühren.
Schnittlauchröllchen (von oben)	Den Kräuterquark in ein kleines Glasschälchen geben und mit Schnittlauchröllchen garnieren.



Käsequark



Menge/ Zutaten	Zubereitung
1 Ecke reifer Camembert $\frac{1}{2}$ kl. Zwiebel	Camembert mit einer Gabel zerdrücken. Zwiebel waschen und in feine Würfel schneiden.
250 g Quark 4 EL Sahne $\frac{1}{4}$ TL Salz etw. Pfeffer, Paprika und gemahlener Kümmel	Quark und Sahne mit den Gewürzen und zerkleinerten Zutaten verrühren.
etw. Paprikapulver	Den Käsequark in ein kleines Glasschälchen geben und mit Paprikapulver bestreuen.