

## **4. Attraktive Aufstriche:**

### **1. Kräuter-Ei-Aufstrich**

Zutaten für 2 Portionen:

Eier	2 Stück
Tomate	1 Stück
Gervais	100 g
Majonäse	2 Esslöffel
Senf	1 Teelöffel
Petersilie	
+	
Schnittlauch	
gehackt	1 Esslöffel
Salz	
Pfeffer	

Gervais, Majonäse, Senf, Kräuter miteinander vermischen. Gekochte Eier kleinwürfelig schneiden und gemeinsam mit den geschälten und kleingeschnittenen Tomaten unterrühren.

(Vorbereitung: Tomaten einige Sekunden ins kochende Wasser tauchen, herausheben, mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und schneiden)

### **2. Tomaten-Karotten-Aufstrich**

Zutaten für 4 Portionen:

Tomatenmark	200 g
Karotte	1 mittelgroße
Zwiebel	1 mittelgroße
Butter	100 g
Crème fraîche	100 g
Kräuter der Provence	1 Esslöffel
Salz	

Karotte waschen, schälen und fein reiben. Zwiebel schälen und fein hacken. Karotte, Zwiebel und Tomatenmark vermischen. Butter und Crème fraîche (sollten Zimmertemperatur haben) glatt verrühren. Die Karotten-Zwiebelmischung dazugeben und mit Salz und Kräutern würzen. (Wer es gerne scharf hat, kann auch eine klein geschnittene Chilischote unterrühren).

### 3. Puten-Aufstrich

Zutaten für 4 Portionen:

Putenbrust	100 g
Frischkäse	125 g
Butter	60 g
Zitronensaft	1 Spritzer
Worcestersauce	3 Tropfen
Chiligewürz	1 Prise
Honig	1 Messerspitze
Marsalawein	1 Esslöffel
Röstzwiebel	1 Teelöffel
Tabasco	4 Tropfen
Pfeffer	
Salz	

Putenbrust in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl durchbraten. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Anschließend mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Röstzwiebel klein schneiden. in einer Schüssel die Butter abrühren. Frischkäse und Putenbrust untermengen. Honig, Marsala, Röstzwiebel und Zitronensaft unter die Masse heben. Mit Chiligewürz, Tabasco, Worcestersauce und Pfeffer würzen.

Den Aufstrich auf Käsescheiben streichen und zu Rollen formen. Auf mit Balsamicoessig und Olivenöl mariniertem Rucola-Salat servieren. Eventuell mit kleinen Paprikawürfeln bestreuen.

### 4. Porree-Schinken-Aufstrich

Zutaten für 4 Portionen

Porree	50 g
Schinken	100 g
Sauerrahm	30 g
Gervais	70 g
Zucker	1 Prise
Zitronensaft	1 Teelöffel
Salz	
Pfeffer	

Porree gut abspülen, fein hacken. Schinken kleinwürfelig schneiden. Porree und Schinken mit dem Sauerrahm und Gervais gut verrühren und mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.