

# Unsere Frischkäse-Brotaufstriche

## Möhren-Creme mit Frischkäse

Zutaten:

200 g Frischkäse  
2-3 Möhren  
Salz, Pfeffer, gemahlener Ceylon-Zimt, Chiliflocken

Die Möhren schälen und klein raspeln. Mit dem Öl und dem Frischkäse cremig rühren und mit Salz, Pfeffer; Ceylon-Zimt und je nach Geschmack etwas Chili abschmecken.

## Maronen-Creme mit Frischkäse

Zutaten:

100 g Frischkäse  
100 g küchenfertige Maronen  
10 Blätter Basilikum  
1/2 Bd. glatte Petersilie  
1 unbehandelte Zitrone  
etwas Balsamico-Essig (weiss)  
2 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Kräuter waschen und abzupfen. Dann grob hacken.

Zusammen mit den Frischkäse und den Maronen im Mixer oder mit dem Stabmixer zu einer glatten Masse verarbeiten.

Mit einigen Tropfen Balsamico-Essig etwas Zitronenschale, etwas Zitronensaft, dem Olivenöl sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Tomaten-Creme mit Frischkäse**

Zutaten:

200 g Frischkäse  
3 getrocknete Tomaten  
1 kleiner Zweig frischer Rosmarin  
2 EL schwarze Oliven  
1-2 EL Olivenöl  
evtl. 1 Knoblauchzehe

Getrocknete Tomaten kurz aufkochen lassen und abgießen (entsalzen!). Tomaten und Rosmarin (evtl. Knoblauch) im Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten und mit Frischkäse, klein gehackten Oliven und Olivenöl verrühren.

## **Dattelcreme mit Frischkäse**

Zutaten:

200 g Frischkäse  
200 g Schmand  
150 g entkernte Datteln  
1/2 Knoblauchzehe  
1 TL Harissapaste  
1/2 TL Salz  
3 Prisen Pfeffer  
1/2 TI Kreuzkümmel  
dazugeben und gut verrühren.

Datteln und Knoblauchzehe mit dem Pürierstab zerkleinern, restliche Zutaten dazugeben und gut verrühren.

## **Ajvarcreme**

Zutaten:

300 g Frischkäse  
3-4 EL scharfes Ajvar (Paprikapaste)  
1 Bund Schnittlauch  
Salz  
1 Prise Zucker

Alle Zutaten gut verrühren