

Frischkäse-Aufstrich-Trio

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Grundmasse:

200 g Frischkäse
100 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer
Paprikapulver

Kräuter:

Schnittlauch
Petersilie
Dill
1 Prise Knoblauchpulver
1 TL Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Zwiebel-Olive:

1 rote Zwiebel klein
Thymianstängel
30 g Oliven

Tomaten:

20 g Pinienkerne
30 g rotes Pesto
1 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
30 g getrocknete Tomaten in Öl
Basilikum frisch
Oregano

1 Grundmasse:

Frischkäse und Crème fraîche mischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

2 Kräuter:

Kräuter fein hacken und zusammen mit dem Knoblauch und der Finesse Zitronenschale unter die Grundmasse mischen.

3 Zwiebel-Olive:

Zwiebel und Thymian fein hacken, Oliven in Scheiben schneiden und unter die Grundmasse mischen.

4 Tomaten:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Pesto und Vanille Paste mit der Grundmasse mischen. Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Basilikum abspülen, trocken tupfen und Blätter in feine Streifen schneiden. Pinienkerne und Oregano hacken. Alles der Grundmasse begeben und gut mischen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Kräuter-Aufstrich: Nach Belieben können weitere Kräuter und gehackte Zwiebeln beigemischt werden. Etwas Senf passt ebenfalls wunderbar.
- Tomaten-Aufstrich: Das rote Pesto kann durch ein wenig Tomatenmark ersetzt werden. Die Vanille Paste kann auch weggelassen werden, ist aber einen Versuch wert.

