

Trio di creme spalmabili al formaggio fresco

4 porzioni



Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Base:**

200 g di formaggio fresco spalmabile
100 g di panna acidula
di sale
di pepe
di paprica

Erbette:

di erba cipollina
di prezzemolo
di aneto
1 pizzico di aglio in polvere
1 c. da tè di Finesse Scorza di limone
grattugiata Dr. Oetker

Cipolla e Olive:

1 cipolla rossa, piccola
rametti di timo
30 g di olive

Pomodori:

20 g di pinoli
30 g di pesto rosso
1 c. da tavola di Pasta di vaniglia
Bourbon Dr. Oetker
30 g di pomodori secchi sott'olio
di basilico fresco
di origano

1 Base:

Mescolare il formaggio fresco e la panna acidula e insaporire con sale, pepe e paprica.

2 Erbette:

Tritare finemente le erbette e incorporare alla base insieme all'aglio e a Finesse Scorza di limone.

3 Cipolla e Olive:

Tritare finemente la cipolla e le olive, tagliare a fettine le olive e incorporare alla base.

4 Pomodori:

Far dorare i pinoli in una padella senza ungerla e lasciare raffreddare. Incorporare il pesto e la Pasta di vaniglia alla base. Lasciar sgocciolare i pomodori in un colino e tagliarli a piccoli pezzi. Lavare e asciugare bene il basilico e tagliare le foglie a striscioline sottili. Tritare i pinoli e l'origano. Unire il tutto alla base e mescolare bene.



Dr. Oetker AG/SA

Consiglio

- Erbette: A piacere si possono aggiungere altre erbette e cipolle tritate. Ci sta benissimo anche un po' di senape.
- Pomodori: Il pesto rosso si può sostituire con un po' di concentrato di pomodoro. La Pasta di vaniglia si può tralasciare, ma vale la pena provarla.

