

## REZEPT

# Schwiegermutter-Crème & 5 weitere Aufstriche

Diese 6 Aufstrich-Rezepte wurden von Andrea Ziegler, Schatztruhe Fildern, und ehrenamtlichen Helferinnen, im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt. Die Schatztruhe Fildern versteht sich als Begegnungsstätte, die Flüchtlingen hilft und Menschen unterschiedlicher Nationalitäten zusammen bringt und Integrationsarbeit auf ehrenamtlicher Basis leistet.



**Zubereitungszeit:** 25-30 min (für alle 6 Aufstriche)

### **Zutaten:**

1 Veit-Baguette (für alle 6 Aufstriche zusammen)

Die Zutaten der einzelnen Aufstriche sind untenstehend aufgelistet.

### **Zubereitung jedes einzelnen Aufstrichs:**

1. Die Zutaten im Mixer zur feinen Creme verarbeiten
2. Den Aufstrich auf den Baguettescheiben verteilen und z.B. mit blättrig geschnittenen Radieschen, Basilikumblättern oder halbierten Cocktailtomaten dekorieren.

## **Aufstrich Nr. 1 - Schwiegermutter-Crème**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

- ½ rote Paprika
  - 1 Möhre
  - 1 Knoblauchzehe
  - 1 Packung Frischkäse
  - 1 EL Schmand
  - 1 EL Ajvar
- 

## **Aufstrich Nr. 2 – Sonnenblumen-Crème**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 250 g Sonnenblumenkerne
  - 1 Knoblauchzehe
  - ¼ Zwiebel
  - 1 Bund Petersilie
  - 125 g Butter
  - 1 EL Majoran
  - 100 ml heißes Wasser
  - 1 EL Gemüsebrühe
- 

## **Aufstrich Nr. 3 – Möhren-Tomaten-Crème**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 60 g pflanzliches Öl, z.B. Sonnenblumenöl
  - 250 g Möhren
  - 1 Zwiebel
  - 40 g Butter
  - 120 g Tomatenmark
  - 1 TL Thymian
  - 1 TL Oregano
  - 1 TL Salz
- 

## **Aufstrich Nr. 4 – Avocado-Walnuss-Crème**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 200g Hüttenkäse
- 20g Walnüsse
- 150g Avocado
- 1 EL Zitronensaft
- ½ TL Salz
- Pfeffer

## **Aufstrich Nr. 5 – Radieschen-Kresse-Aufstrich**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 200g Kresse
  - 50g Radieschen
  - 200g Frischkäse
  - ¼ TL Kräutersalz
  - ¼ TL Pfeffer
- 

## **Aufstrich Nr. 6 – Eier-Crème**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 3 hartgekochte Eier
- 50g Essiggurken
- 1 TL Kapern
- 50g Zwiebeln
- 1/4
- 1 TL Senf
- 150g Quark
- 40g saure Sahne
- ½ TL Salz
- ¼ TL Paprika
- ½ Bund Schnittlauch
- Pfeffer

Wir wünschen einen guten Appetit!