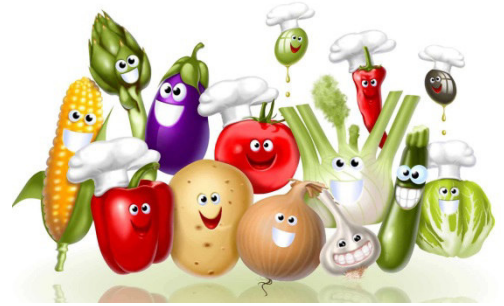


Brotaufstrich – Mal anders...

**natürlich
Vegetarisch**



Tomaten-Möhren-Aufstrich

200 g Tomatenmark
2-3 mittelgroße Möhren, sein fein reiben
1 mittelgroße Zwiebel, sehr fein hacken
125 g Butter, schaumig schlagen

*Alle Zutaten vermengen und kräftig mit
Kräutersalz und Kräutern der Provence
abschmecken.*

Frischkäse-Aufstrich (ohne Käse)

250 g Butter, schaumig schlagen
250 g Porree, sehr fein hacken
2 Becher Schmand

*Alle Zutaten vermengen und mit Kräutersalz,
Pfeffer und Paprika kräftig abschmecken...*

Zwiebelschmalz

125 g Butter, schaumig schlagen
4 mittelgroße Zwiebeln, grob würfeln
1 Prise Muskatnuss
¼ Teel. Vollmeersalz

*Zwiebeln in 2 Eßl. Öl goldbraun anbraten.
Abkühlen lassen. Alle Zutaten verrühren und
kräftig abschmecken.*

Nougatcreme (Nutella)

125 g Mandelmus
125 g Butter, schaumig schlagen
50 g Honig
1,5 Essl. Kakao, gesiebt

Alles zusammen verrühren

Apfelmus

3 Äpfel mit Schale
1 Banane

Im Mixer fein pürieren, fertig!!
