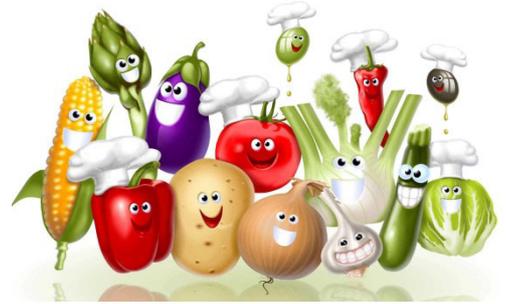


# Brotaufstrich – Mal anders...

**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!!*

---