Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Ei-Selchfleisch-Aufstrich

Zutaten:

2 hartgekochte Eier, 1 grüner Paprika, 4 EL Topfen, 2 EL Butter,
100 g Geselchtes, 1 Essiggurke, Salz, Pfeffer, ½ Bund Schnittlauch,1/2 Bund Petersilie,
evtl. 1 TL eingelegte Pfefferkörner

Zubereitung:

Eier, Geselchtes, Paprika und Essiggurke feinwürfelig schneiden.
Schnittlauch und Petersilie fein hacken.
Die Butter schaumig rühren und den Topfen dazugeben. Die restlichen Zutaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Evtl. feingehackte, eingelegte Pfefferkörner untermischen.

Thunfisch-Aufstrich

Zutaten:

1 Dose (ca. 100 g) Thunfisch, 2 Essiggurken, ½ Pkg. Topfen, 3 EL Joghurt,
1 kleine Zwiebel, 1 hartgekochtes Ei, 1 roter Paprika, Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:

Den Thunfisch gut abtropfen lassen. Ei, Essiggurken, Paprika und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Das Joghurt mit dem Topfen vermischen, den Thunfisch mit einer Gabel zerdrücken und mit den restlichen Zutaten vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Dinkelaufstrich

Zutaten:

200 g Dinkelschrot, ½ l Gemüsefond, 120 g weiche Butter, 1 kleine Zwiebel, 200 g feingeriebenes Gemüse (Karotte, Sellerie, gelbe Karotte, Kohlrabi, Radieschen), 1 Knoblauchzehe, ½ TL Majoran, kleingehackte frische Kräuter (Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, …), Kräutersalz

Zubereitung:

Den Dinkelschrot im Gemüsefond bei schwacher Hitze zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, zugedeckt noch ca. 25 Minuten ausquellen und abkühlen lassen.
Die Butter schaumig rühren, den ausgekühlten Dinkelschrot dazugeben. Die feingehackte Zwiebel und das Gemüse untermischen. Mit feingepresstem Knoblauch und Kräutern und Salz abschmecken.
Tipp: 1-2 EL Sauerrahm untermischen, das macht den Aufstrich noch cremiger!

DANKÜCHEN

Trachten Wichtlstube