

# Weibsi's Lieblings-Aufstrich-Rezepte

<https://weibsi.com> FB: Weibsi bäckt

## **Thunfisch-Aufstrich**

1 Zwiebel, 3 Essiggurkerl, ½-1 Paprika, 2 hart gekochte Eier, ½ Apfel, 1-2 Dosen Thunfisch, 1 Becher Topfen, etwas Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Schnittlauch

## **Schinken-Kren-Aufstrich**

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 100g Toastschinken geschnitten, 1 TL Oberskren, 1 Becher Topfen, etwas Sauerrahm od. Kräuter Creme Fraiche, 50g geriebener Gouda, Salz, Pfeffer, Kräuter

## **Würziger Schinken-Aufstrich**

3-4 Essiggurkerl, 1 kl. Zwiebel, 200g Schinken, 1 Becher Creme Fraiche, 3 EL Mayo, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer

## **Frühlings-Aufstrich**

2 Karotten, 1 roter Paprika, 1 Knoblauchzehe, 150g Topfen, 2 EL Creme Fraiche, 2 EL Schnittlauch, 2 EL Petersilie, Salz, Pfeffer

## **Erdäpfelkas**

1 Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, 3 gekochte Kartoffeln, Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Paprika, Schnittlauch

## **Einfacher Kräutertopfen**

1 kl. Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Kräuter der Saison, Kräutersalz, 250g Topfen, Sauerrahm nach Bedarf, Pfeffer, Zitronensaft

## **Salami-Aufstrich**

½ grüner Paprika, 2 Pfefferoni, 100g Salami, 100g Gervais oder Topfen, 2 EL Mayo, Paprikapulver, Pfeffer, Salz

## **Gurken-Aufstrich**

1 Gurke, 250g Topfen, 3 EL Mayo, Kren, Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer

## **Zigeunerkäse**

250g Topfen, 5 EL Sauerrahm, 50g mageres Selchfleisch, 50g Essiggurkerl, 30g rote Paprika, 2 hart gekochte Eier, Schnittlauch, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Petersilie, Senf

## **Lachs-Aufstrich**

1 Pkg. Räucherlachs, 1 Becher Topfen, 1 Zwiebel, 1 Becher Creme Fraiche, Salz, Pfeffer

## **Apfel-Kren-Aufstrich**

1 Becher Topfen, etwas Sauerrahm, Salz, 1 Zwiebel, Kren, 2 Äpfel

# Weibsi's Lieblings-Aufstrich-Rezepte

<https://weibsi.com> FB: Weibsi bäckt

## **Champignon-Aufstrich**

Saft von ½ Zitrone, 250g Champignons, 30g Butter zum Dünsten, 2 hart gekochte Eier, 3 EL Mayo, Salz, Pfeffer, Worcestersauce, 1 EL Petersilie  
Champignons blättrig schneiden, mit Zitronensaft vermengen, in Butter kurz andünsten, erkalten lassen; fein hacken, mit den übrigen Zutaten vermengen

## **Bunter Aufstrich**

250g Topfen, 100g Butter zimmerwarm, 100g Frischkäse, je ½ rote, gelbe und grüne Paprikaschote, 150g Schinken, ½ Zwiebel, Schnittlauch, Salz, Pfeffer

## **Rohkostaufstrich**

2 Karotten, 1 kleines Stück Sellerie, ½ Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2-3 Essiggurkerl, 1 kleiner Apfel, 1 Becher Kräuter Creme Fraiche, 100g Frischkäse oder Qimiq, etwas Mayonnaise, Senf, Salz, Pfeffer, Petersilie

## **Paprika-Aufstrich**

1 roter und 1 gelber Paprika, 1 kleine Knoblauchzehe, 1 Becher Topfen, Salz, Pfeffer, Paprikapulver

## Saucen zum „Dippen“

### **Schnittlauchsauce**

250g Topfen, 5 EL Joghurt, 2 hart gekochte Eier, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Worcestersauce

### **Krensauce**

1 Becher Sauerrahm, 1 EL frisch geriebener Kren, Salz, Pfeffer

### **Currysauce**

1 Becher Sauerrahm, 1 TL Currypulver, 100g Cocktailfrüchte (zerkleinert), Salz, Pfeffer, Sojauce

### **Knoblauchsauce**

1 Becher Sauerrahm, 2 Knoblauchzehen, 1 kl. Zwiebel, Salz, Pfeffer

### **Paprikasauce**

1 Becher Sauerrahm, ½ roter, ½ gelber Paprika, 2 Gurkerl, Salz, Pfeffer, Sojasauce

### **Honigsauce**

1 Becher Sauerrahm, ½ Becher Joghurt, 1 TL Honig, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Senf