

# Schmelzkäseaufstrich mit Paprika



## Zutaten für etwa 250 g

- 200 g Schmelzkäse pur
- 1 Spitzpaprika | alternativ: eine halbe Paprika
- 1 halbe Zwiebel
- 4 kleine Gewürzgurken | z.B. Cornichons
- 5 EL Ketchup
- 1 TL Senf mittelscharf
- 1 TL Petersilie | frisch oder getrocknet
- optional: Topping, wie z.B. Cornichons oder Gouda, wenn der Aufstrich im Ofen überbacken werden soll
- optional: Beilage, wie z.B. Vollkornbrötchen, Brot, Baguette

## Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit  
@waf.foodies oder #waffood #wafvegan  
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

## Hilfsmittel

- Küchenmesser
- Schneidebrett
- Schale
- Rührlöffel

**Abkürzungen:** g = Gramm | EL = Esslöffel | TL = Teelöffel

## Zubereitung

**1. Gemüse schneiden:** Paprika waschen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Gewürzgurken fein würfeln. Das Gemüse in eine Schale geben und miteinander vermengen. Nach Bedarf frische Petersilie säubern, trocknen, fein hacken und zunächst zur Seite stellen.

**2. Schmelzkäse vorbereiten:** Den Schmelzkäse mit Ketchup und Senf verrühren.

**3. Aufstrich fertigstellen:** Zum Schluss wird der Schmelzkäse-Mix mit dem gewürfelten Gemüse vermengt und nach Wunsch mit frischer oder getrockneter Petersilie garniert.

## Tipps und Haltbarkeit

- Herzhafte Vollkornbrötchen schmecken perfekt zu unserem vegetarischen Schmelzkäseaufstrich.
- Überbackener Schmelzkäseaufstrich: Streiche den Aufstrich auf eine Brötchenhälfte oder eine Scheibe Brot. Oben drauf legst du eine Scheibe Käse (z.B. Gouda). Das Ganze wird dann bei etwa 180°C Umluft ohne vorheizen (oder 200°C Ober- und Unterhitze) für etwa 15 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene gebacken. Vorsicht heiß, aber richtig lecker!
- Der Schmelzkäseaufstrich ist gut gekühlt etwa 3 Tage haltbar.

