



Schmelzkäseaufstrich

ZUTATEN 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

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.

