

Eier-Puten-Aufstrich (10 Portionen)

100 g Putenbrustscheiben, gegart
3 hart gekochte Eier, halbiert
80g Gewürzgurken, in Stücken
2 TL körniger Senf
200 g Frischkäse
¼ TL Salz
2 Prisen Pfeffer
Das Ganze dann in Mixer fein püriert.

Tunfisch-Mousse (6 Portionen)

½ Bund Petersilie, ohne Stengel
1 Dose Thunfisch, in Öl (195 g)
4 Sardellenfilets (20 g)
20 g Kapern, abgetropft
1 TL grüner Pfeffer, eingelegt
1 TL Zitronenschale, gerieben
1 TL Zitronensaft
1 TL Senf, scharf
250 g Mascarpone, zimmerwarm
Das Ganze dann in Mixer fein püriert.

Hirtencreme (6 Portionen)

2 Knoblauchzehen
10 schwarze Oliven, entkernt
200 g Schafskäse
100 g Butter, weich
30 g Sahne
70 g Tomatenmark
½ TL Oregano
1 TL Zitronensaft
½ TL Salz
1 Prise Rosmarin
Das Ganze dann in Mixer fein püriert.

Radieschen-Kresse-Aufstrich

1 Kästchen Kresse
50 g Radieschen
200 g Frischkäse
1 TL Schmand
¼ TL Salz
¼ TL Pfeffer
Das Ganze dann in Mixer fein püriert.