



BROTAUFSTRICH THUNFISCH CREME	
ZUTATEN (4 PERSONEN)	ARBEITSSCHRITTE CA. 15 MIN
<p>1 Glas Thunfisch (ca. 150 g) 200 g Frischkäse ½ Zitrone Salz</p> <p>nach Belieben</p> <p>2 EL frischen Schnittlauch frisch geriebenen Pfeffer</p>	<p>Vorbereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Thunfisch abtropfen lassen✓ Zitrone pressen✓ ggf. Schnittlauch klein schneiden <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Thunfisch und Frischkäse mit dem Pürierstab mixen✓ Salz und Zitronensaft zugeben und nochmal mixen✓ ggf. Schnittlauch mit einer Gabel untermengen <p>Tischfertig machen</p> <ul style="list-style-type: none">✓ in eine kleine Schüssel füllen und mit Schnittlauch garnieren✓ kühlen

BROTAUFSTRICH OBATZTER	
ZUTATEN (4 PERSONEN)	ARBEITSSCHRITTE CA. 15 MIN
<p>150 g Camembert 100 g Frischkäse 50 g Butter 1 Zwiebel Salz Paprika Edelsüß</p> <p>nach Belieben</p> <p>frisch geriebenen Pfeffer Kümmel</p> <p>Tipp: Zwiebelringe von roten Zwiebeln sind hier sehr dekorativ.</p>	<p>Vorbereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Camembert klein schneiden✓ Zwiebel klein schneiden✓ ggf. Kümmel etwas im Mörser zerkleinern <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Camembert, Frischkäse, weiche Butter, Zwiebel, Salz, Paprika mit dem Handrührgerät vermengen <p>Tischfertig machen</p> <ul style="list-style-type: none">✓ in eine kleine Schüssel füllen und mit Zwiebelringen garnieren✓ kühlen