

## Cream Cheese Aufstriche für 15 Brotscheiben

Die Cream Cheese Aufstriche schmecken nicht nur gut, sondern sind auch reich an gesunden Zutaten. Dazu bieten drei Varianten Abwechslung auf dem Brot:

### Red Pepper Cheese



#### Zutaten:

- 200 g Hüttenkäse
- 400 g Schmand
- 3 EL Ajvar, mild
- ½ rote Paprika
- ½ Zwiebel
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

#### Zubereitung:

- Hüttenkäse und Schmand mischen.
- Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebeln schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
- Petersilie waschen und fein hacken.

- Alle Zutaten miteinander vermengen und 2 EL Olivenöl dazugeben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend auf den Brotscheiben verteilen.

## Yellow Star



### Zutaten:

- 200 g Hüttenkäse
- 400 g Schmand
- 100 g Maiskörner
- 1/2 rote Paprika
- 1/2 gelbe Paprika
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Currypulver
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- Pfeffer
- 1 Frühlingszwiebel

### Zubereitung:

- Hüttenkäse und Schmand mischen.
- Gelbe und rote Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Paprikas kurz in Olivenöl heiß anbraten und abkühlen lassen.

- Die Hälfte des Gemüses aus der Pfanne zu der Käse-Schmand Masse geben.
- Currypulver, Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazugeben.
- Mit einem Stabmixer die Masse cremig pürieren.
- Maiskörner abschöpfen und mit der restlichen Paprika aus der Pfanne unter die pürierte Masse mischen.
- Den fertigen Cream Cheese auf die Brotscheiben verteilen.
- Zur Garnitur mit gehackten Frühlingszwiebeln bestreuen.

## Greeny Cheesy



### Zutaten:

- 200 g Hüttenkäse oder Frischkäse
- 400 g Schmand
- ½ Tiefkühlpackung Gartenkräuter, gemischt
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- ½ Zwiebel
- ½ Salatgurke
- Pfeffer
- Salz

**Zubereitung:**

- Hüttenkäse und Schmand mischen.
- Kräuter, Olivenöl und Zitrone zu der Käse-Schmand Mischung geben und vermengen.
- Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln.
- Gurke waschen und ebenfalls sehr fein würfeln.
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den fertigen Cream Cheese auf den Brotscheiben verteilen.