



## AUFSTRICHVARIATIONEN



**Zutaten für jeweils 4 Portionen**

### BASISMISCHUNGEN :

#### PIKANT:

¼ kg Magertopfen  
1/8 kg QimiQ zimmerwarm

#### SÜSS:

1x Basismischung  
1 Pkg. Vanillezucker  
Zitronensaft und Zucker nach Geschmack

#### Zubereitung:

- Für die Basismischung zimmerwarmes QimiQ in eine Schüssel geben und glattrühren, Magertopfen dazugeben und cremig rühren.



### KRÄUTERAUFSTRICH:

1x Basismischung PIKANT  
1 Pkg. Kräuter nach Wahl  
Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung:**

- Die Zutaten zur Basismischung geben und gut vermischen.

### THUNFISCHAUFSTRICH:

1x Basismischung PIKANT  
1 große Dose Thunfisch naturelle (in Salzlake)  
½ roter Paprika, in kleine Würfel geschnitten  
1 TL Senf  
Zitronensaft nach Geschmack  
Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung:**

- Die Zutaten zur Basismischung geben und gut vermischen.

### ERDÄPFELAUFSSTRICH:

1x Basismischung  
2 große Erdäpfel, in der Schale gekocht und geschält (am besten vom Vortag)  
Salz und Pfeffer  
1 EL Schnittlauch, tiefgefroren

#### **Zubereitung:**

- Die Zutaten zur Basismischung geben und gut vermischen.

### EIAUFSTRICH:

1x Basismischung  
2 hart gekochte Eier, fein gehackt  
2 kleine Essiggurkerl, fein gehackt  
½ kleine Zwiebel, fein gehackt  
1 TL Senf  
Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung:**

- Die Zutaten zur Basismischung geben und gut vermischen.