

Rucola-Feta-Schmand-Aufstrich

Zutaten

- 55g Rucola
- 5-10g Basilikum
- 250g Feta
- 200g Schmand
- ¼ TL Salz
- Pfeffer
- Knoblauchpulver

Zubereitung

1. Rucola und Basilikum **3 Sek./ Stufe 10** zerkleinern.
2. Feta hinzugeben und **8 Sek./ Stufe 6** zerkleinern.
3. Schmand vorsichtig unterheben.
4. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver abschmecken.

(Ausgangsrezepte: www.rezeptwelt.de)



Basilikum-Parmesan-Creme

Zutaten

- 1 Bund Basilikum
(ggfs. einige Blätter für Deko)
- 180g Parmesan (in Stücken)
- 60g Butter (weich, in Stücken)
- 1EL weißer Balsamico
- ¼ TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer

Zubereitung

1. Basilikum und Parmesan **15 Sek./ Stufe 10** zerkleinern.
2. Restliche Zutaten zugeben und **20 Sek./ Stufe 4** untermischen.
3. Bei Bedarf abschmecken.

(Ausgangsrezepte: www.rezeptwelt.de)



Walnuss-Honig-Frischkäse

Zutaten

- ½ - 1 Paprika (gelb oder rot)
- 3-5 Stängel Basilikum
(Alternative für Paprika und Basilikum:
3 TL Ajvar scharf → Rezept bei Schritt 3 starten)
- 100g (ganze) Walnüsse
- ½ TL Salz
- 20g Honig
- 300g Frischkäse

Zubereitung

1. Paprika und Basilikum **10 Sek./ Stufe 10** zerkleinern.
2. Paprika-Basilikum-Paste in Sieb gut ausdrücken und wieder in Mixtopf geben.
3. Walnüsse zur Paprika-Basilikum-Paste zugeben und **5 Sek./ Stufe 10** zerkleinern.
4. Restliche Zutaten untermischen und **10 Sek./ Stufe 10** zerkleinern.
5. Bei Bedarf abschmecken.

(Ausgangsrezepte: www.rezeptwelt.de)



Karotten-Tomaten-Aufstrich

Zutaten

- 1 Zwiebel (30-40g)
- 1 EL Butter
- 200g Karotten (in Stücken)
- 120g Butter (weich, in Stücken)
- ½ TL Salz
- ½ TL Oregano
- 1 TL Thymian
- 1 Msp. Pfeffer
- 80g Tomatenmark

Zubereitung

1. Zwiebel **3 Sek./ Stufe 5** zerkleinern.
2. 1 EL Butter zugeben und **2 Min./ 100°C/ Stufe 2** andünsten.
3. Karotten zugeben und **3 Sek./ Stufe 5** zerkleinern.
4. Restliche Zutaten hinzugeben und **12 Min./ 90°C/ Stufe 3** garen.
5. Zum Schluss **15 Sek./ Stufe 5** zu einer cremigen Masse verrühren.
6. Bei Bedarf abschmecken.

(Ausgangsrezepte: www.rezeptwelt.de)



Pikanter Mangodip

Zutaten

- 30g getrocknete Mango
- 80g Mango (frisch/ aus der Dose)
- 100g Frischkäse
- 60g Schmand
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Sojasauce
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung

1. Getrocknete Mango in den Mixtopf geben und **15 Sek./ Stufe 10** zerkleinern.
2. Mango (frisch/ Dose) hinzugeben und **7 Sek./ Stufe 6** zerkleinern.
3. Restliche Zutaten (außer Schmand) hinzugeben und **10 Sek./ Stufe 3** vermischen.
4. Schmand vorsichtig unterheben.
5. Bei Bedarf abschmecken.