

## Basilikumtraum

*Zutaten:* 1 Klotz zimmerwarme Butter  
100 g Pinienkerne  
2 große Töpfe Basilikum  
1 großer Topf Schnittlauch  
1 großer Topf Petersilie  
1 Zehe Knoblauch  
frisch gemahlener Pfeffer  
und Salz nach Geschmack

### *Zubereitung:*

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne leicht anbräunen und erkalten lassen.

Butter schaumig schlagen.

Pinienkerne in einer Nußmühle fein mahlen.

Kräuter zusammen mit dem durchgepressten Knoblauch pürieren.

Mit den Gewürzen, Pinienkernen und der aufgeschlagenen Butter mischen.

Abschmecken und evtl. nachwürzen.

## Tomaten-Möhren-Aufstrich

*Zutaten:*     125 g    weiche Butter  
                  200 g    Tomatenmark  
                  2-3     mittelgroße Karotten  
                  1        mittelgroße Zwiebel

*Gewürze nach Geschmack:*

z. B. frischer, kleingeschnittener Rosmarin, Salz

*Zubereitung:*

Butter schaumig schlagen. Mit den anderen Zutaten vermengen. Alle Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben, sonst setzt sich Flüssigkeit ab.

Der Rezeptvorschlag stammt aus dem Buch:  
„Streicheinheiten- von der Kunst schmackhafte Brotaufstriche zu zaubern“ von Ilse  
Gutjahr und Erika Richter, emu-Verlag

## Sauerrahm-Kräuterbutter

*Zutaten:* 250 g weiche Butter  
200 g Sauerrahm  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
2 Doppelhandvoll Kräuter nach  
Verfügbarkeit und Geschmack  
1 TL Meerrettich  
Salz, Pfeffer nach Geschmack

### *Zubereitung:*

Butter schaumig schlagen. Teelöffelweise Sauerrahm dazu geben. Mit den anderen Zutaten vermengen. Alle Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben, sonst setzt sich Flüssigkeit ab.

Der (leicht abgewandelte) Rezeptvorschlag stammt aus dem Buch:  
„Streicheinheiten- von der Kunst schmackhafte Brotaufstriche zu zaubern“ von Ilse  
Gutjahr und Erika Richter, emu-Verlag

## Provenzalische Olivencreme

*Zutaten:* 300 g entsteinte Oliven  
100 g Kapern  
2 Knoblauchzehen  
frisch gem. schwarzer Pfeffer  
100ml Olivenöl, nativ

### *Zubereitung:*

Zerkleinerte Oliven, abgetropfte Kapern und geschälten Knoblauch im Mixer oder mit Pürierstab pürieren. Abschmecken und mit ca. 100 ml Olivenöl mischen .

In gut gesäuberte Gläser füllen, glattstreichen und mit einer Schicht Olivenöl bedecken. Im Kühlschrank mindestens 3-4 Wochen haltbar.

Der Rezeptvorschlag stammt aus dem Buch:  
„Marinieren und Einlegen“ von Cornelia Schinharl, GU-Verlag

## Grüne Olivencreme mit Mandeln

*Zutaten:*     100 g   Oliven, mit Mandeln gefüllt  
                  50 g    Rosinen  
                  2       Knoblauchzehen  
                  60 ml   Olivenöl  
                  1       Bund Petersilie  
                          Salz, frischer Pfeffer

### *Zubereitung:*

Oliven, Rosinen und gepressten Knoblauch mit dem Olivenöl fein pürieren.

Fein gewiegte Petersilie per Hand unterheben.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Dieser Rezeptvorschlag stammt aus dem Buch:  
„Mehr Streicheleinheiten- von Austernpilzbutter bis Zwiebelschmalz“  
von Ilse Gutjahr und Erika Richter, emu-Verlag

## Türkischer Gartenzauber

*Zutaten:*

150 g	Mandeln mit Schale
170 g	eingelegte Tomaten
	frisch gemahlener Pfeffer
	Salz/ Kräutersalz
	3 EL Schnittlauchröllchen
	1,5 EL Petersilie
1	kleine Zwiebel
	frische Liebstöckelblättchen
	einige Kapern
	ein wenig Olivenöl
1	Prise getrockneter Oregano

### *Zubereitung:*

Mandeln im Mixer mehlfein pürieren.  
Kräuter, Zwiebel und Kapern fein schneiden.  
Alle Zutaten gut vermengen- nicht mehr pürieren.  
Kräftig abschmecken.

Dieser Rezeptvorschlag stammt aus dem Buch:  
„Mehr Streicheleinheiten- von Austernpilzbutter bis Zwiebelschmalz“  
von Ilse Gutjahr und Erika Richter, emu-Verlag



## Kartoffel-Knoblauch-Paste

*Zutaten:* 400g mehliges Kartoffeln  
2 Knoblauchzehen  
5 EL Olivenöl  
6-7 EL Gemüsebrühe  
4 EL Zitronensaft  
Salz

### *Zubereitung:*

Pellkartoffeln kochen, abschrecken und noch heiß abpellen. Kartoffeln pressen und mit andere Zutaten zu homogener Masse kneten.

## Kichererbsenpaste

*Zutaten:* 200 g Kichererbsen  
2 Zitronen, Saft  
1-2 Knoblauchzehen, gepresst  
120 g Tahin (Sesampaste)  
1 MS Kreuzkümmel  
1 TL Salz  
4 EL Olivenöl

### *Zubereitung:*

Kichererbsen weich kochen. Pürieren und mit Zitronensaft und gepresstem Knoblauch vermengen. Tahin mit den Gewürzen vermischen und dazugeben. Falls zu fest mit Wasser cremiger machen.



## Dattelcreme

*Zutaten:* 125 g Butter  
8-10 Datteln  
1 TL Zitronensaft

### *Zubereitung:*

Butter schaumig schlagen. Datteln entkernen und im Mixer fein zerkleinern. Alle Zutaten gut mischen.

## Nusscreme

*Zutaten:* 150 g Butter  
100 g Haselnussmus  
100 g Honig  
2 EL Kakao

### *Zubereitung:*

Butter schaumig schlagen und mit den übrigen Zutaten verrühren.

Alternative: In Pralinenförmchen gespritzt, mit Haselnuss obenauf und tiefgefroren. Ergibt delikates Eiskonfekt!