

Pikanter Topfenaufstrich mit Quargel

Zutaten für 4-6 Portionen:

- 200 g Quargel - Paprika
- 200 g Topfen
- 100 g Butter
- 4 EL Schlagobers
- 1 Zwiebel fein gehackt
- Salz, Pfeffer oder Chili
- Kümmel, Schnittlauch fein gehackt
- Etwas klein geschnittener roter Paprika für die Garnitur

Zubereitung:

Den Quargel fein reiben und mit Topfen und Schlagobers vermengen. Butter flaumig rühren, mit Zwiebel, Schnittlauch und Quargelmasse gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer (Chili) und Kümmel würzen. Alles gut abmischen und abschmecken. Mit roter Paprika garnieren.

Weichkäsepralinen

Zutaten für ca. 20 Pralinen:

- 200 g Camembert (z.B. Sirius)
- 75 g Sommerbutter
- 1 Chili oder etwas roten Paprika
Zum Wälzen kann, je nach Geschmack, verwendet werden
- Schnittlauch, Trockenobst (z.B. Zwetschken, Äpfel), Walnüsse klein gehackt, Currypulver

Zubereitung:

Den Camembert in möglichst kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die weiche Butter zusammen mit den kleinen Käsestücken mit einer Gabel zerdrücken und gut vermengen. Die klein geschnittene Chili (Paprika) untermengen. Nun mundgerechte kleine „Käse-Pralinen“ formen und diese alternativ in Schnittlauch, Trockenobst, Walnüssen und Currypulver wälzen.

Mozzarella-Frucht-Spieße

Zutaten für 5 Portionen:

- 375 g Mozzarella Minis
- Obst / Trockenobst der Saison
- Frische Basilikum Blätter
- Apfel oder Birnen Balsamico-Essig
- Öl (Rapsöl, Sonnenblumenöl)
- Salz
- Holzspieße

Zubereitung:

Die Mozzarella Minis in einer Schüssel mit Essig, Öl und Salz marinieren. Das saisonale Obst in mundgerechte Stücke schneiden. Auf den Holzspießen abwechselnd Mozzarella, Obst und Basilikum Blätter stecken.

Topfendessert mit herbstlichem Topping

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Magertopfen
- 250 ml Schlagobers
- 250 g Naturjoghurt
- 50 g Feinkristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker

Als Topping:

- 10 dag Honig, einige grob gehackte Walnüsse
- Oder Rotwein-Rum-Zwetschken

Zubereitung:

Schlagobers steif schlagen. Topfen und Joghurt glatt rühren, den Zucker und Vanillezucker dazugeben, den geschlagenen Schlagobers unterheben.

Die Topfencreme in einen Spritzsack füllen.

Den Honig mit den gehackten Walnüssen leicht erwärmen (damit der Honig flüssig ist).

Creme in Gläser spritzen. Als Topping schmeckt das Honig-Walnuss-Gemisch oder die Rotwein-Rum-Zwetschken köstlich.