

Feta-Tomaten-Aufstrich Friskäseaufstrich – Variationen



Foto von Franziska Fischer/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Franziska Fischer

Zutaten:

100g Fetakäse, in Stücke schneiden

4-5 getrocknete Tomaten in Öl, klein schneiden

2 Sardellenfilets

Italienische Kräuter, ich habe getrocknete genommen

Einige Pinienkerne

Zubereitung:

Alles mit ein wenig Öl von den Tomaten im Multi der Kenwood zu einer Paste mixen.

Fertig.



Foto Franziska Fischer/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Anne Jensen



Foto von Anne Jensen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

1 Knoblauchzehe
ca. 10 Basilikumblätter
100 Gramm getrocknete Tomaten
200 Gramm Natur-Frischkäse
Salz und Pfeffer
eventuell etwas Milch
50 – 100 Gramm Fetakäse

Zubereitung:

1 Knoblauchzehe und ca. 10 Basilikumblätter im Multi zerkleinern.

Dann ca. 100 Gramm der getrockneten Tomaten dazu und alles nochmal zerkleinern, bis die Tomaten richtig fein sind.

200 Gramm Natur-Frischkäse, zerkleinerte Feta, Salz und Pfeffer dazu und eventuell etwas Milch bis zur gewünschten Konsistenz.

Bunte Käsebällchen



Foto und Rezept von Hülya Braun

Zutaten:

200 gr Feta

200 gr Frischkäse

150 gr Ziegenkäse

1 rote Paprika

1 8 Kräuter z.B. Iglo

3 Pumpernickel

Sesam

Geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Feta, Frischkäse und Ziegenkäse mit dem K-Haken rühren und in Kühlschrank stellen.

Mandeln rösten und zerkrümeln, Paprika im Multi zerkleinern.

Pumpernickel im Multi oder Gewürzmühle mahlen.

Alles in kleine Schälchen vorbereiten.

Käse aus dem Kühlschrank holen eventuell mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen zum Schluss immer 1/5 von den Bällchen in den Zutaten wälzen

Hähnchenbrust-Spinat-Auflauf



Foto von Tagesmutter Lüdinghausen

Rezept stammt aus der TM-Rezeptwelt und wurde auf CC umgemünzt von Tagesmutter Lüdinghausen

Zutaten:

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Esslöffel Olivenöl

1 Packung Rahmspinat (nach dem Auftauen abgestandene Flüssigkeit abgießen)
1 kleine Dose Mais
100 g Fetakäse, gewürfelt
100 g Cremefine
3 Eier
Pfeffer und Salz
600 g Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke geschnitten
3-4 Tomaten, in Scheiben geschnitten
100 g geriebenen Käse (z.B. Gouda) belegen. (Grobreibe, Scheibe 3)

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauchzehen im Multi mit Messer zerkleinern (oder von Hand) und in Kessel geben
und in 1 Esslöffel Olivenöl 2 Minuten auf 140 Grad dünsten. (Flexi), auf 100 Grad reduzieren.

Rahmspinat (nach dem Auftauen abgestandene Flüssigkeit abgießen), Mais, gewürfelter Fetakäse, Cremefine, Eier, Pfeffer und Salz dazugeben und 5 Minuten auf 70 Grad garen lassen. (Kochrührelement)

Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke geschnitten auf 9er Formen verteilen. Die Spinatmasse darüber geben und mit 3-4 Tomaten, in Scheiben geschnitten (z.B. mit Multi oder Trommelraffel) und 100 g geriebenen Käse (z.B. Gouda, Reiben, Grobreibe Scheibe Nr. 3) belegen.

Auf 180 Grad Umluft 25 Minuten garen.

Ich habe das Hähnchenbrustfilet auf 15 9er Formen verteilt und hatte noch etwas Spinatmasse übrig, welche ich dann "vegetarisch" in einer weiteren 9er Form gegart habe. Wer keine 9er Formen hat, kann auch eine Auflaufform nehmen, die ca. 2/3 eines Backbleches einnimmt. bei anderen Größen evtl. die Garzeit anpassen. Die Masse ließ sich gut aus der Form

rausnehmen, war aber noch ein wenig wässrig. Im abgekühlten Zustand war sie noch fester und es lief keine Feuchtigkeit mehr aus.