

Turbo Aufstrich

Zubereitungszeit:

Zutaten:

5 Stängel glatte Petersilie
1 Schalotte
1 Scheibe Kochschinken (ca. 20 g)
50 g Frischkäse
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Petersilie waschen und gut trocknen (trockene Kräuter sind besonders leicht zu zerkleinern). Nur die Blätter zusammen mit der geschälten, halbierten Schalotte in den Tupper®-Turbo-Chef geben und alles zerkleinern. Schinken zerpfücken und ebenfalls zerkleinern.

Schneideinsatz entfernen und den Frischkäse unterrühren. Den Aufstrich mit Salz und Pfeffer abschmecken. Köstlich auf frischem Brot.

Tip:

Für eine mediterrane Variante gebe ich noch ein paar Oliven und etwas Knoblauch hin zu.

— [Kochen mit Tupperware Produkte](#)
[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/tupper:turbo-aufstrich?rev=1514546687>

Last update: **25.03.2022 18:16**

