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 zerpflücken und ebenfalls zerkleinern.

Schneideinsatz entfernen und den Frischkäse unterrühren. Den Aufstrich mit Salz und Pfeff er 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**