# Turbo Aufstrich



Ideal zu frischem Brot mit Tomaten

**Zubereitungszeit:**
10 Min.

**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 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=1514547182**

Last update: **25.03.2022 18:16**