

Cracker Platte mit Aufstrichen

Ob zum Abendessen mit der Familie oder bei der nächsten Party, diese Cracker Platte mit verschiedenen Aufstrichen lässt keine Wünsche offen.






Rezept

Für 4-6 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

sehr einfach

Cracker Platte mit Aufstrichen:

- 90g LAND-LEBEN BIO Dinkel Cracker Rosmarin

- 80g Camembert
- 80g Blauschimmelkäse
- 80g Bergkäse
- 150g Hummus
- Weintrauben
- Feigensenf
- Rosmarin zur Deko

Liptauer Aufstrich:

- 150g Magertopfen
- 30g Butter, zimmerwarm
- 2 Essiggurkerl/Gewürzgurken
- ½ rote Paprika
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zwiebel
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Kartoffelkäse:

- 2-3 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
- 125g Sauerrahm
- ½ Zwiebel
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Liptauer Aufstrich:

Knoblauch sowie Zwiebel schälen und klein hacken.

Essiggurkerl und Paprika in kleine Würfel schneiden.

Topfen und zimmerwarme Butter mit den restlichen Zutaten und Paprikapulver verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelkäse:

Die gekochten und geschälten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken.

Zwiebeln schälen und klein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Zweibelwürfel, Schnittlauchröllchen und den Sauerrahm mit den Kartoffeln vermengen. Mi Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Etwas übriggeblieben? Schnittkäse, Camembert sowie Hummus und Liptauer können bedenkenlos für einige Tage im Kühlschrank gelagert werden. Die Cracker sollten in einer luftdichten Box aufbewahrt werden, so bleiben sie knusprig.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH