

### Tomaten-Schafskäse-Aufstrich

1 Schafskäse, 1 Glas getrocknete Tomaten, Pfeffer, evtl. Salz : Getrocknete Tomaten mit etwas kochendem Wasser pürieren, Schafskäse zerkrümeln, pürierte Tomaten unterrühren, evtl. pfeffern.

### Thunfisch-Dip

1P Frischkäse, 1 Dose Thunfisch zusammen pürieren und mit Salz Pfeffer würzen.

### Zwiebel-Dip

1 Becher Schmand oder saure Sahne mit 1-2 Esslöffel Zwiebelsuppenpulver verrühren.

### Avocadocreame

Eine Avocado aushöhlen und das Fruchtfleisch zerdrücken, einen großen Esslöffel Hefeflocken, Gewürzmischung“Bibeltopf“ der Seeheimer Landfrauen und Salz miteinander vermischen.

### Dattelcreme (scharf)

200gr. Kernlose Datteln, 1 Becher Schmand, 200gr. Frischkäse, 2 Knoblauchzehen (gepresst), 1Tl. Curry, ¼ Tl. Kreuzkümmel, 1 El. Harissapaste, etwas Salz, Pfeffer. Die Datteln vierteln, zu der gewürzten Frischkäse-Schmand-Masse geben und alles pürieren.

### Kochkäse

500 gr. Sahnequark, 200ml Schlagsahne, 250gr. Handkäse ( Harzer Roller), 1 P. Schmelzkäse, 100gr. Butter, ½ Tl. Natron, Kümmel (nach Geschmack gemahlen). Kümmel in Butter anschwitzen, Schlagsahne dazu, dann Handkäse zerkrümelt hineinrühren, Quark und Schmelzkäse dazu und unter ständigem Rühren aufkochen. Von der Herdplatte nehmen und dann erst Natron dazu- weiterrühren bis Schaumkrone verschwunden ist.