



Gemüse Brotaufstrich

Gemüseaufstrich, der Brotaufstrich für Gemüse Fans, Gemüseaufstrich fein gemacht für alle! Männer- oder Mädelsabend ... Bier oder Prosecco also das ist egal. Ihr seid unter Euch und mal raus aus dem Trott. Freien Lauf für eure Gespräche. Lasst euch durch unser Rezept inspirieren.

Auf Basis von Frischkäse bereiten wir unseren Gemüseaufstrich zu, ergänzen mit frischem Schnittlauch und Petersilie. Als Gemüse kommen frittierte Paprikawürfel, Zucchiniwürfel und resche, knusprig frittierte Kartoffelwürfel in unseren Aufstrich.

Zum Gemüse Brotaufstrich empfehlen wir ein Bauernbrot oder ein Körnerbrot. So kommt der Gemüseaufstrich spannend und schmackhaft auf den Tisch. Gutes Gelingen wünscht das Ceres Team!

Zubereitung

- Frischkäse in einer Schüssel bereit stellen.
- Zucchini der Länge nach halbieren und das Kernhaus ausschneiden. Zucchinistücke in feine Würfel schneiden.
- Paprikaschoten halbieren, Kernhaus heraus schneiden, Paprikaschoten-Stücke in kleine Würfel schneiden.
- Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden.
- Ceres Kokosfett erhitzen, Zucchini und Paprikaschoten bei 170°C ca. 3 Minuten frittieren und abtropfen lassen.
- Kartoffelwürfel bei 170°C 3 Minuten frittieren, dann kurz für 10 Minuten abkühlen lassen und anschließend final knusprig frittieren.
- Etwas vom vorbereiteten Gemüse für die Dekoration beiseite legen. Restliche Gemüsewürfel mit dem Frischkäse vermischen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Aufstriche

[Zurück](#)



45 Minuten



4 Portionen



Zutaten

200 g Frischkäse

1 Stück Zucchini

2 Stück Paprikaschoten gelb und rot

2 Kartoffeln

Salz, Pfeffer

Frische Kräuter nach Marktangebot: Schnittlauch, Petersilie, Thymian

250 g Ceres Kokosfett

1 EL Zitronensaft