

## Bunte Brote für die bunte Faschings-Zeit

### Spinat-Eier-Aufstrich

#### Zutaten:

200 g TK Spinat natur passiert, 3 hart gekochte Eier, 1 Becher (175 g) Frischkäse Vollfett, ca. 60 g fein geriebener Käse, Salz und Pfeffer nach Belieben.

#### Zubereitung:

- Den Spinat laut Packungsanweisung zubereiten und wieder gut abkühlen lassen.
- Die hart gekochten Eier fein schneiden.
- Den geriebenen Käse und den Frischkäse mit dem Spinat verrühren, die Eierstücke vorsichtig unterheben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den fertigen Aufstrich für rund 2 Stunden in den Kühlschrank geben, damit sich alles gut bindet.



### Rote-Rüben-Aufstrich

#### Zutaten:

2 Pkg Frischkäse Vollfett (zu je 175 g), ein kleines Glas Rote Rüben (220 g Abtropfgewicht), Salz, Pfeffer.

#### Zubereitung:

- Den Saft der Roten Rüben in ein eigenes Gefäß abgießen.
- Die Roten Rüben mit 2 Packungen Frischkäse in einer Schüssel vermengen und mit dem Pürierstab mixen. Eventuell etwas vom Saft hinzugeben, sodass eine gute, streichfähige Konsistenz erreicht wird.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

***Brote mit den Aufstrichen bestreichen oder als Dip mit Gemüsesticks genießen!***