

<p><u>Salamicreme</u> für 25 Brötchenhälften</p> <p>600 g Frischkäse natur 1 mittelgroße Zwiebel 1 Becher Petersilie (Iglo, tief gefroren) 550g reine Geflügelsalami 1 Becher Sahne Paprika, Pfeffer</p> <p>Salami und Zwiebel sehr fein hacken. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Mit Paprika und Pfeffer abschmecken.</p> <p>Kühl stellen!</p>	<p><u>Paprikacreme</u> für 30 Brötchenhälften</p> <p>ingelegte gegrillte Paprika (Abtropfgewicht 420 ml) 50 ml Paprikafond 200 g Frischkäse Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß</p> <p>Geröstete Paprikaschoten in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen, den Fond dabei auffangen! Frischkäse in einer Schüssel mit 50 ml Paprikafond glattrühren. Die Paprikaschoten fein hacken – nicht pürieren - und untermischen.</p> <p>Kühl stellen!</p>
<p><u>Schinkencreme</u> für 25 Brötchenhälften</p> <p>600 g Frischkäse 65 g Butter 150 g Putenbrust* 6 kleine Cornichons* 1 Bund Schnittlauch* Pfeffer, Paprika edelsüß</p> <p>* sehr klein schneiden – nicht pürieren</p> <p>Kühl stellen!</p>	<p><u>Lachscreme</u> für 25 Brötchenhälften</p> <p>200 g Frischkäse - natur 200 g Frischkäse - Kräuter 200 g Räucherlachs 110 ml Milch 2EL TK-Dill Bei Bedarf: etwas Salz, Pfeffer</p> <p>Lachs pürieren und mit den restlichen Zutaten mischen.</p> <p>Kühl stellen!</p>
<p><u>Kräuterquark</u> für 90 Brötchenhälften</p> <p>2 kg Magerquark 1-1½ Becher Schlagsahne ½ kleine Zwiebel (fein gehackt) Salz, Pfeffer je ½ Bund Schnittlauch und Dill</p> <p>Kühl stellen!</p>	

--	--

<p><u>Obstsalat</u> für 30 Portionen</p> <p>6 Äpfel 4 Birnen 6 Bananen Je nach Jahreszeit noch 2 der folgenden Obstsorten: 6 Kiwi, 1 kg kernlose Trauben, 6 Nektarinen, 6 Pfirsiche, 1 Melone, 1 Ananas, 6 Orangen Saft einer Zitrone Honig zum Süßen</p> <p>Bei der Zusammenstellung der Obstsorten sollte beachtet werden, dass möglichst Obst der Saison verwendet wird, um die Kosten niedrig zu halten. Die Mengenangaben sind als Anhaltspunkt gedacht und können variiert werden.</p>	<p><u>Kirschquark</u> für 30 Portionen</p> <p>2,5 kg Magerquark 625 g Joghurt 1 Becher Sahne 2 Vanillezucker 4 Gläser Sauerkirschen</p> <p>Quark, Joghurt und Vanillinzucker mit einem Glas Kirschen verrühren und die restlichen Kirschen ohne Saft unterheben. Anschließend die Sahne steif schlagen und unter die Kirschquarkmasse heben.</p>
---	---

<p><u>Mandarinenquark</u> für 30 Portionen</p> <p>2,5 kg Magerquark 625 g Joghurt 1 Becher Sahne 2 Vanillezucker 6 Dosen Mandarinen</p> <p>Quark, Joghurt und Vanillinzucker mit zwei Dosen Mandarinen verrühren und die restlichen Mandarinen ohne Saft unterheben. Anschließend die Sahne steif schlagen und unter die Mandarinenquarkmasse heben.</p>	
---	--