

## Rezepte LandFrauenVereine Grundhof und Munkbrarup

### Tomaten-Basilikumauflauf

2 Knoblauchzehen  
5 getrocknete Tomaten in Öl ,abgetropft  
10 Basilikumblätter frisch  
20 g Tomatenmark  
200 g Schmand  
200 g Frischkäse

### Honig-Senf-Dip

300 Gramm Frischkäse  
1 1/2 Eßl. flüssigen Honig  
4 Eßl.Senf  
2 Teel. Salz  
2 Teel. Essig(Weinessig)  
Pfeffer/Cayennepfeffer/Schnittlauch/Petersilie nach Geschmack

### Käsedip

250 gr Creme Fraiche  
100 gr Frischkäse  
100 gr Parmesan gerieben getrocknet  
Bärlauch kleinschneiden  
Schnittlauch kleinschneiden  
Salz, Pfeffer, Chilli  
Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Gewürze abschmecken .  
Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.  
Nochmals abschmecken.

### Fetacreme

1 Pck Frischkäse  
1 Pck Fetakäse  
4 EL Aviar mittelscharf  
2 EL Tomatenmark  
Petersilie  
Kräutermischung ital.

### Porree Frischkäse mit Mandarinen

50 g Porree, nur das weisse, in feine Scheiben geschnitten  
200 g Frischkäse  
200 g Schmand  
1 Stück Knoblauchzehe, geschält  
6 Stück Mandarinen, aus der Dose, abgetropft  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer