

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

Snackboard mit zweierlei Aufstrichen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Menge: 4 Personen

Für die Snackplatte:

Käse, Aufschnitt nach Wahl

Frisches Obst und Gemüse der Saison {z.B. Nektarinen, Pfirsiche, Erdbeeren, Radieschen...}

Essiggurken

Für den schnellen Liptauer:

80 g Butter {zimmerwarm}

250 g Topfen

2 EL Sauerrahm

1 Knoblauchzehe

1 EL Paprikapulver mild

Etwas Kümmel

1 TL Kräuter getrocknet

Salz & Pfeffer

Optional: etwas Paprikapulver scharf

Für den Kräuter-Aufstrich:

200 g Feta

100 g Frischkäse {natur}

Je 1 Handvoll Petersilie, Dill, Schnittlauch

1-2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

für die Dip-Platte:

½ Pkg. Lorenz Kichererbsen Chips Sourcream

½ Pkg. Lorenz Kichererbsen Chips Paprika

eingelegte Tomaten

etwas Dill & Basilikum {frisch}

2-3 EL grünes Pesto

Zubereitung:

Für die Snackplatte: Obst und Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Käse und Aufschnitt auf einem Holzbrett arrangieren und mit dem Gemüse, Obst und einer Schüssel voll Essiggurken anrichten.

Für den Liptauer: Die zimmerwarme Butter kurz schaumig schlagen. Den Topfen und den Sauerrahm unterheben und zu einem cremigen Aufstrich verrühren. Die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Knoblauch und alle Gewürze unter den Aufstrich heben und nochmals gut verrühren. Optional mit etwas scharfem Paprikapulver verfeinern.

Für den Kräuter-Aufstrich: Die Kräuter waschen, trocknen und sehr fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Die gehackten Kräuter sowie Knoblauch mit den restlichen Zutaten vermengen und zu einem cremigen Aufstrich verrühren.

Für die Dip-Platte: Die Kichererbsen Chips auf einem Teller oder einer Platte arrangieren. Mit etwas Pesto, eingelegten Mini-Tomaten und frischen Kräutern garnieren. Dazu passen Oliven.

Tipp: Die Kichererbsen Chips passen super, um die Aufstriche zu dippen!

