



Pistazien-Pflaumen-Aufstrich

Zutaten:

100 g Pistazien, gesalzen
100 g Pflaumen, getrocknet
300 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Saure Sahne oder Schmand
1 TL Kräutersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Olivenöl
1-2 EL Milch (je nach Konsistenz)

Zubereitung:

Die Pistazien und Pflaumen in der Küchenmaschine (Moulinette / Thermomix Stufe 5) getrennt voneinander zerkleinern. Anschließend alle Zutaten vermengen. Je nach Konsistenz noch 1-2 EL Milch zugeben.

Tipp:

Die Pflaumen können auch durch andere Trockenfrüchte wie Cranberries oder Aprikosen ersetzt werden. Wer kein geeignetes Küchengerät hat, zerkleinert die Früchte + Nüsse mit dem Messer. Besonders cremig wird der Aufstrich, wenn die Trockenfrüchte vorab für 10 Minuten in etwas Saft köcheln dürfen. Der Saft sollte dabei zur Frucht passen (bei Pflaumen einen dunklen Saft (z.B. Pflaumensaft, Schwarze Johannisbeere) und bei Aprikosen einen hellen Saft (z.B. Multi, Orangensaft) verwenden.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de