

Hähnchen, Frischkäse, Kurkuma Aufstrich

- 1 Schalotte
- 300 g gegartes Hähnchenfleisch
- 200 g Doppelrahm Frischkäse
- 1 EL Kurkuma
- Koriander (6 Stiele oder Pulver)
- Salz / Pfeffer

Schalotte schälen und würfeln. Fleisch in sehr kleine Stücke schneiden (evtl. Stabmixer). Schalotte, Hähnchen, Frischkäse und Kurkuma mit einer Gabel vermengen, bis eine streichfähige Masse entsteht.

Koriander waschen, trocken schütteln und das obere 1/3 der Stiele fein hacken. 2/3 des Korianders unter die Hähnchencreme rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchencreme anrichten und mit dem übrigen Koriander bestreuen.

Pikanter Dattel-Frischkäse-Dip

- 125 g Datteln soft und entsteint
- 200 g Schmand
- 200 g Frischkäse
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL Harissa Gewürzmischung
- ½ TL Curry mild bis mittelscharf
- Salz / Pfeffer

Datteln und Knoblauch fein hacken. Schmand und Frischkäse verrühren und mit Harissa, Curry, Salz und Pfeffer würzen.

Red Pepper Hummus

- 2 rote Paprika (ca. 500 g)
- 4 EL Olivenöl
- 1 kl. Dose Kichererbsen (425 ml)
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 g Tahina
- 1 EL gehackte Mandel oder Mandelblättchen
- Salz / Pfeffer

Paprika putzen, waschen und vierteln. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem vorgeheizten Grill 10 – 15 min. rösten, bis die Haut Blasen wirft und dunkel wird. Paprika herausnehmen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken, abkühlen lassen. Haut vorsichtig abziehen und Paprika fein würfeln. ALTERNATIV: Paprika waschen, putzen und z.B. mit dem Nicer Dicer sehr feine Würfel schneiden.

Kichererbsen abtropfen lassen, Knoblauch schälen und fein hacken. Kichererbsen, Knoblauch, Tahina und Öl mit einem Stabmixer pürieren. Paprika und Mandeln unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.