

# Zutatenliste

## Pikante Zwiebackhappen

| Anzahl | Einheit | Zutat                           |
|--------|---------|---------------------------------|
| 18     | Stück   | Brandt Markenzwieback           |
| 0.00   |         | <i>Für die Paprikacreme:</i>    |
| 1.00   | kleine  | Zwiebel                         |
| 1.00   | Packung | Doppelrahmfrischkäse (= 200 g)  |
| 1.00   | EL      | Paprikapulver                   |
| 0.00   |         | Salz, grober Pfeffer            |
| 0.50   | kleine  | rote Paprikaschote              |
| 0.50   | kleine  | grüne Paprikaschote             |
| 0.50   | kleine  | gelbe Paprikaschote             |
| 0.00   |         | <i>Für die Gorgonzolacreme:</i> |
| 175.00 | g       | Gorgonzola                      |
| 100.00 | g       | weiche Butter                   |
| 1.00   | TL      | Sherry                          |
| 0.00   |         | <i>Für die Avocadocreme:</i>    |
| 1.00   |         | reife Avocado                   |
| 1.00   |         | rote Zwiebel                    |
| 1.00   |         | Knoblauchzehe                   |
| 1.00   | EL      | Zitronensaft                    |
| 2.00   | EL      | gehackte Petersilie             |

## Zubereitung

Für die Paprikacreme Zwiebel abziehen, fein reiben und mit Frischkäse und Paprikapulver verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paprikaschoten waschen, putzen, würfeln und auf die Paprikacreme streuen. Für die Gorgonzolacreme Gorgonzola zerdrücken, mit Butter und Sherry glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Wunsch mit Kerbel garnieren. Für die Avocadocreme Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslösen und fein zerdrücken. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und zur Avocado geben. Zitronensaft und Petersilie unterrühren, salzen und pfeffern. Zwiebäcke mit Cremes servieren.