

BROTDIPS



VON „BMW“ - ZU GUT DEUTSCH: „BIRGIT MEYER-
WERNER KOCHT“ ...

LIEBE KUNDSCHAFT,

ZUM „UNTEREN KLAUSSTRASSEN-FEST“ AM 8. MAI 2010 HABEN DIE
BROTDIPS ZIEMLICH GUTEN ANKLANG GEFUNDEN. VIELE HABEN
NACH DEM REZEPT GEFRAGT...

NAJA, UND ICH TIPPE DIE GERADE FLEISSIG IN DEN PC EIN...

VIEL SPASS BEIM KREIEREN UND GENIESSEN!

MIT FREUNDLICHER EMPFEHLUNG

BIRGIT MEYER-WERNER
MEYERS HOME

BROTDIPS



TOMATENBUTTER

200 G WEICHE BUTTER
2 EL TOMATENMARK
2 EL SCHNITTLAUCH
1 KLEINE ZWIEBEL
2 MS VOLLMEERSALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE

BUTTER UND TOMATENMARK CREMIG
RÜHREN. FEINGESCHNITTENER
SCHNITTLAUCH, GANZ FEIN GESCHNITTENE
ZWIEBEL, SALZ UND PFEFFER DAZU RÜHREN.

OLIVENBUTTER

100 G WEICHE BUTTER
10 GRÜNE OLIVEN
5 SÜSSE MANDELN
PFEFFER AUS DER MÜHLE
SALZ
ORGEANO
TABASCO

BUTTER SCHAUMIG RÜHREN, OLIVEN
ENTSTEINEN UND KLEIN HACKEN. MANDELN
FEIN HACKEN. VERMISCHEN UND MIT DEN
GEWÜRZEN ABSCHMECKEN.

PISTAZIENBUTTER

125 G WEICHE BUTTER
100 G GESALZENE PISTAZIEN
2 TL MEERRETTICH
1 TL SENF
1 KLEINE ZWIEBEL
1 EL SCHNITTLAUCH
PFEFFER AUS DER MÜHLE

BUTTER SCHAUMIG SCHLAGEN. PISTAZIEN
FEIN MAHLEN, SCHNITTLAUCH SEHR FEIN
SCHNEIDEN. VERMISCHEN, ABSCHMECKEN...

EINFACH VERSCHIEDENE BROTSORTEN DAZU SERVIEREN

BROTDIPS



PHILADELPHIA-AUFSTRICHE

200 G PHILADELPHIA
1 HAND VOLL RUCOLA
50 G GERÖSTETE PINIENKERNE
4-5 GETROCKNETE TOMATEN (EVTL. IN ÖL)
SCHMAND ZUM GLATT RÜHREN
2 MS VOLLMEERSALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE

PINIENKERNE ANRÖSTEN, TOMATEN UND RUCOLA KLEIN HACKEN. ALLES MITEINANDER VERMISCHEN UND MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN. ZUM SCHLUSS MIT SCHMAND GLATT RÜHREN.

PHILADELPHIA-AUFSTRICHE

FUNKTIONIERT EBENFALLS BESTENS MIT FOLGENDEN ZUTATEN:

1. KLEIN GESCHNITTENEN LAUCHRINGEN
GERASPELTE MÖHRE
SALZ & PFEFFER

2. KOCHSCHINKEN
ANANAS AUS DER DOSE
SALZ & PFEFFER

3. RÄUCHERLACHS
MEERRETTICH
DILL
SALZ & PFEFFER

EINFACH VERSCHIEDENE BROTSORTEN DAZU SERVIEREN