

## 11. Aufstriche herzhaft

**Kräuterschmand [Nr.201]**

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Menge ca. 450 g

**Zutaten:**

---

400 g	Schmand
2 Stck.	Frühlingszwiebeln, gehackt
1 Stck.	Knoblauchzehen, gehackt
2 EL	Olivenöl
1 TL	Kräutersalz (siehe Rezept Nr. ?)
1 TL	Peperoni-Salz
1 EL	Basilikum getrocknet (alternativ eine Hand voll frischen Basilikum gekackt)
1EL	Oregano getrocknet
	Pfeffer
Optional	
1 Stck.	Knoblauchzehe, gehackt

**Zubereitung:**

- 
1. Alle Zutaten in einen Mixbehälter geben
  2. Mit Zauberstab, Thermomix (10-15 Sek./Stufe 4) oder einer anderen Küchenmaschine gleichmässig vermengen



Passt super zu Pellkartoffeln, Rohkost (wie Radieschen, Paptika ) oder einfach als Brotaufstrich.