

# Paprika-Butter ①

## Zutaten für 1 Glas

250 Gramm (g) weiche Butter  
4 Esslöffel (EL) Schmand  
2 Teelöffel (TL) Senf (mittelscharf)  
3 Teelöffel (TL) Paprikapulver edelsüß  
0,5 Teelöffel (TL) Kräutersalz  
1 Messerspitze (MS) Pfeffer  
1 Messerspitze (MS) Chillipulver



## Arbeitsschritte



① Weiche Butter in Stücken in eine Schüssel geben



② 4 EL Schmand zugeben



③ 2 TL Senf zugeben



④ 2 TL Paprikapulver zugeben



⑤ 0,5 TL Kräutersalz zugeben

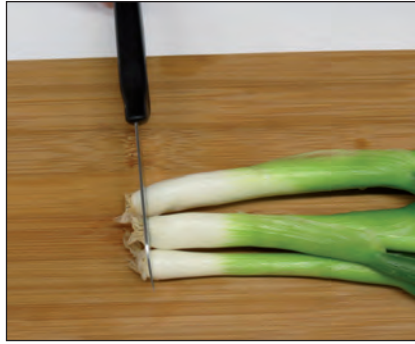


⑥ 1 MS Pfeffer zugeben

## Feldsalat mit Kartoffelcreme ②



⑦ Frühlingszwiebeln waschen



⑧ Wurzeln der Frühlingszwiebeln abschneiden



⑨ Frühlingszwiebeln mit einer Schere klein schneiden



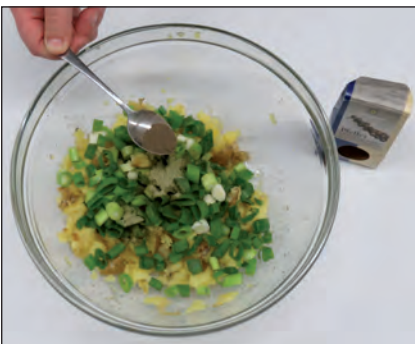
⑩ Frühlingszwiebeln in die Schüssel geben



⑪ 4 EL Apfelessig zugeben



⑫ 2 TL Kräutersalz zugeben



⑬ 1 TL Pfeffer zugeben



⑭ 1 Becher saure Sahne zugeben



⑮ Alles gut vermischen



⑯ Feldsalat unterheben



⑰ Feldsalat anrichten;  
Guten Appetit!

## Spitzkohlaufauf mit Kartoffeln ⑤



③⑥ 3 EL Schmand zugeben



③⑦ 1 TL Kräutersalz zugeben



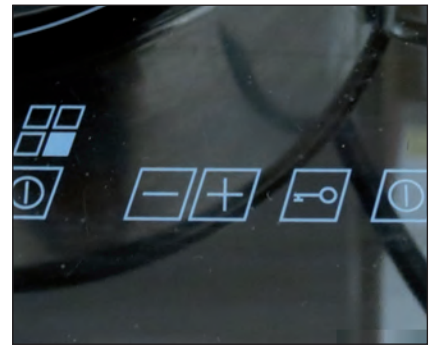
③⑧ 1 TL Pfeffer zugeben



③⑨ 0,5 TL geriebene Muskatnuss zugeben



④⑩ Soße mit einem Schneebesen verrühren



④⑪ Herd ausschalten



④⑫ Den grünen Teil der Tomaten entfernen



④⑬ Tomaten waschen



④⑭ Tomaten in Scheiben schneiden



④⑮ Spitzkohl und Tomaten abwechselnd in eine Auflaufform legen



④⑯ Soße darübergießen



④⑰ Auflaufform in den Ofen schieben (unterste Schiene)